

国産野菜・自家製ルウ使用のこだわりカレー  
「ボンカレーネオ 甘口・辛口」が  
さらにおいしくなって登場！

『コク深ソースオリジナル 甘口 / 濃厚スパイシーオリジナル 辛口』  
～8月22日(月)全国で発売～

大塚食品株式会社(本社:大阪府中央区、代表取締役社長:戸部貞信)は、皆さまのご要望にお応えして、『ボンカレーネオ コク深ソースオリジナル 甘口』、『ボンカレーネオ 濃厚スパイシーオリジナル 辛口』の2種類を、8月22日(月)から全国で発売します。

ボンカレーは、1968年2月12日に世界初の市販用レトルト食品として発売して以来、レトルトカレーの定番として長年多くの皆さまにご愛顧いただいております。2015年8月に生まれ変わったボンカレーネオは、「欧風」「オリジナル 中辛」「インド風」の3種類のフレーバーで展開しておりました。このたび、皆さまから「もう一度食べたい！」というご要望にお応えし発売する『ボンカレーネオ オリジナル 甘口・辛口』は、大きめにカットした国産野菜やオリジナルブレンドの自家製ルウを使用し、素材・製法にとことんこだわり仕上げました。これでボンカレーネオは、全5種類のフレーバー展開となります。

『ボンカレーネオ コク深ソースオリジナル 甘口』は、あめ色になるまでじっくり炒めた国産たまねぎをベースに、まろやかなバターを加えて深いコクを出し、沖縄産サトウキビから作った加工黒糖と徳島産さつまいもペーストでやさしい甘みに仕上げたカレーです。

『ボンカレーネオ 濃厚スパイシーオリジナル 辛口』は、あめ色になるまでじっくり炒めた国産たまねぎをベースに、デミグラスソースのうま味を加え、3種のこだわりのカレー粉とガラムマサラで仕上げたスパイシーな味わいで、粗挽きした唐辛子のクセになる辛さのカレーです。

大塚食品株式会社は、今後もレトルト食品のパイオニアとして、次世代のレトルト食品の形を提案し続けてまいります。



ボンカレーネオ  
コク深ソースオリジナル 甘口



ボンカレーネオ  
濃厚スパイシーオリジナル 辛口

## 【商品特長】

- ・具材は国産野菜使用(たまねぎ、じゃがいも、にんじん)
- ・おいしさを引き出すために、牛肉は赤ワインでソテー
- ・こだわりのオリジナルブレンドの自家製ルウを使用
- ・保存料・合成着色料不使用
- ・フタを開けて箱ごと電子レンジで簡単・便利

### ■『ボンカレーネオ コク深ソースオリジナル 甘口』

あめ色になるまでじっくり炒めた国産たまねぎをベースに、まろやかなバターを加えて深いコクを出し、沖縄産サトウキビから作った加工黒糖と徳島産さつまいもペーストでやさしい甘みに仕上げたカレー。

### ■『ボンカレーネオ 濃厚スパイシーオリジナル 辛口』

あめ色になるまでじっくり炒めた国産たまねぎをベースに、デミグラスソースのうま味を加え、3種のこだわりのカレー粉とガラムマサラで仕上げたスパイシーな味わい。粗挽きした唐辛子のクセになる辛さのカレー。

## 【商品概要】

- 商 品 名 : 『ボンカレーネオ コク深ソースオリジナル 甘口』  
『ボンカレーネオ 濃厚スパイシーオリジナル 辛口』
- 内 容 量 : 230g
- 希望小売価格 : 285円(税別)
- 発 売 日 : 2016年8月22日(月)
- 販 売 エリア : 全国
- 販 売 チャンネル : 量販店、コンビニエンスストア、一般小売店、ドラッグストア等