

発売50周年のボンカレーに新シリーズ 『ボンカレーGRAN』登場

素材・食感にこだわったプチ贅沢なカレー

～3月5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、2009年発売の「ボンカレーネオ」以来、9年ぶりにボンカレーの新シリーズとして『ボンカレーGRAN』を3月5日(月)から全国で発売いたします。

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、おかげさまで、本年2月12日に50周年を迎えました。発売以来、長年にわたる皆さまのご愛顧・ご支援に感謝申し上げます。

このたび発売する『ボンカレーGRAN』は、自然が育んだ食材を贅沢に使ったワンランク上のカレーです。素材にこだわり、具材のすべてに国産野菜を使用しました。自然の力を活かしたいという想いを込め、健康感や食感を楽しむことのできる3品それぞれが個性のある仕立てになっています。個性豊かな3つのおいしさを是非お楽しみください。また、定番のボンカレーゴールド、ボンカレーネオ、The ボンカレー同様、箱ごと電子レンジ調理が可能です。

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GRAN
太陽のはぐみ キーマカレー



ボンカレーGRAN
森のめぐみ デミグラスカレー



ボンカレーGRAN
大地のみより ビーフカレー

【商品概要】

	 <p style="text-align: center;">調理例</p> <p style="text-align: center;">ボンカレーGRAN 太陽のはぐみキーマカレー (辛口)</p>	 <p style="text-align: center;">調理例</p> <p style="text-align: center;">ボンカレーGRAN 森のめぐみ デミグラスカレー (中辛)</p>	 <p style="text-align: center;">調理例</p> <p style="text-align: center;">ボンカレーGRAN 大地のみのり ビーフカレー (中辛)</p>
<p>商品特長 (素材のこだわり)</p>	<p>とろけるような食感のズッキーニ、にんじん、赤ピーマンと鶏ひき肉たっぷりのキーマカレー。 国産ズッキーニ、にんじん、赤ピーマン、たまねぎ使用。</p>	<p>ゴロっと入った 3 種の木の実の食感とドライランベリーのはのかな甘み感じるデミグラスカレー。 国産たまねぎ使用。</p>	<p>赤ワインでローストした牛肉とスイートコーン、たまねぎをこだわりのカレーソースと一緒に煮込んだビーフカレー。 国産たまねぎ、とうもろこし使用。</p>
<p>(ソースのこだわり)</p>	<p>トマトペーストのうま味と日向夏果汁の爽やかな香り広がるスパイシーな味わい。</p>	<p>隠し味にデュクセルソース、「森のバター」と呼ばれるアボカドペースト、トリュフオイル入り。</p>	<p>バター、マスカルポーネチーズの風味豊かなコクが特長。</p>
<p>内容量</p>	200g		
<p>希望小売価格</p>	350円(税別)		
<p>発売日</p>	2018年3月5日(月)		
<p>販売エリア</p>	全国		
<p>販売チャネル</p>	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		

【GRAN(グラン)とは】

フランス語で「偉大な、壮大な」という意味を持つ「grand」という単語から作られた造語