

素材に仕込みにこだわり抜いて新たに登場 『The ボンカレー』

贅沢な一皿 しあわせの余韻

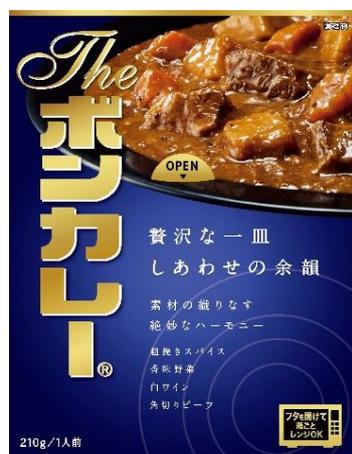
～2020年1月から刷新～

大塚食品株式会社（本社：大阪府中央区、代表取締役社長：牧瀬 篤正）は、2020年1月から『The ボンカレー』を刷新いたします。

2015年に発売した『The ボンカレー』は、ボンカレーが長年培ってきた熟練した技術をもとに、手間ひまを惜しまず調理した、ボンカレーブランド史上最高峰のプレミアムなカレーです。このたび発売の『The ボンカレー』は、粗挽きスパイス、香味野菜、白ワイン、角切りビーフなど、こだわりの素材が織りなす絶妙なハーモニーに加え、新たにバターオイルでコクをアップしモルトエキスで味に深みを出すことでよりスパイスが引き立つ味わいに仕上げました。

新しくなった『The ボンカレー』の贅沢な一皿でしあわせの余韻をお楽しみください。

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。



The ボンカレー

【『The ボンカレー』商品特徴】

- ・ こだわりの素材
- ・ 香辛料・香味野菜・白ワインと合わせてやわらかくなるまで煮込んだ「角切りビーフ」
- ・ 国産鶏ガラをたまねぎ・にんじん・セロリでじっくり煮出した「本格ブイヨン」
- ・ 長時間煮込み、うま味と風味を凝縮したコクのある「牛テールスープ」
- ・ あめ色になるまで炒め、深い甘みを引き出した国産の「たまねぎ」
- ・ 生から丁寧に下処理した、新鮮な国産の「じゃがいも・にんじん」
- ・ 3種類のカレー粉を独自にブレンドした、こだわりの「カレー粉」
- ・ バターと小麦粉で作った「自家製ルウ」
- ・ 芳醇な薫りの粗びきにした6種類の「スパイス」と「カルダモン」
- ・ 辛さレベルは、当社辛味基準で「中辛」



【こだわりの本格製法】

調理例

- ・ 香味野菜とフルーツをじっくり炒め上げ、コクとうま味を引き出していきます。
- ・ 自家製ルウ・本格ブイヨン・牛テールスープ・こだわりのカレー粉を加え、煮込みます。
- ・ 加熱が終わったら、6種類の粗びきスパイスとカルダモンを加えます。後から入れることで薫り立つスパイスをお楽しみいただけるよう工夫しています。
- ・ 角切りビーフはカレーに加える前に、香辛料・香味野菜・白ワインと一緒に柔らかくなるまで煮込んでいます。

【安全・安心・簡単・便利】

- ・ 保存料、合成着色料、化学調味料不使用。
- ・ フタを開けて、箱ごと電子レンジで1分40秒。(出力500Wの場合)

【商品概要】

- 商品名：『The ボンカレー』
- 内容量：210g
- 希望小売価格：500円(税別)
- 発売日：2020年1月順次発売
- 販売エリア：全国
- 販売チャネル：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