

2月12日は「レトルトカレーの日」
食の多様化に対応した動物性原料不使用『ボンカレーベジ』
～3月14日(月)から全国にて新発売～

大塚食品株式会社(本社:大阪府中央区、代表取締役社長:白石耕一)は、ボンカレーシリーズから、植物由来の素材のおいしさを引き出した動物性原料不使用^{※1}の『ボンカレーベジ ビーンズキーマカレー 中辛』『ボンカレーベジ スパイシートマトカレー 辛口』2品を、2022年3月14日(月)から全国で新発売いたします。



ボンカレーベジ
ビーンズキーマカレー 中辛



ボンカレーベジ
スパイシートマトカレー 辛口

2月12日は「レトルトカレーの日」でもあり「ボンカレーの日」でもあります。大塚食品は、革新的な独自の技術により、それまで世の中になかった世界初の市販用レトルト食品「ボンカレー」を1968年2月12日に発売しました。発売以来、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。

近年、レトルトカレーの市場は成長を続けています。その背景には単身・2人世帯の増加による個食化や共働き世帯の増加、さらに生活者の嗜好の多様化に対応できるようになった点が挙げられます。また、新しい生活様式によって自宅で料理をする機会が増えたことも、レトルトカレー市場の拡大に寄与しています。

このたびの新製品はこのような市場背景や健康意識の高まり、さらに生活者の価値観の変化に対応した「動物性原料不使用」の新しいボンカレーシリーズです。具材に野菜と豆を使い、一般的なカレーに使用される小麦粉ルウを使わず、数種類のすりおろした野菜や果実で優しいとろみのあるカレーに仕上げました。さらに原材料を厳選しヴィーガン^{※2}の方にも選んでいただける製品となっております。

大塚食品は今後も、レトルト食品のパイオニアとして変化する社会環境に対応し、進化を続けることで生活者に貢献できる製品を提供してまいります。

※1 動物性原料とは牛肉・豚肉・鶏肉・卵・乳・はちみつなどの畜産物、魚介類を含む原材料を指します。

※2 大塚食品がご提案する「ヴィーガンの方にも選んでいただける製品」の考え方は以下の通りです。

動物性原材料(牛肉・豚肉・鶏肉・卵・乳・はちみつなどの畜産物、魚介類を含む原材料)は使用しません。

・原材料名に表示のある砂糖は、濾過・脱色工程で骨炭が使用されていないことを確認します。

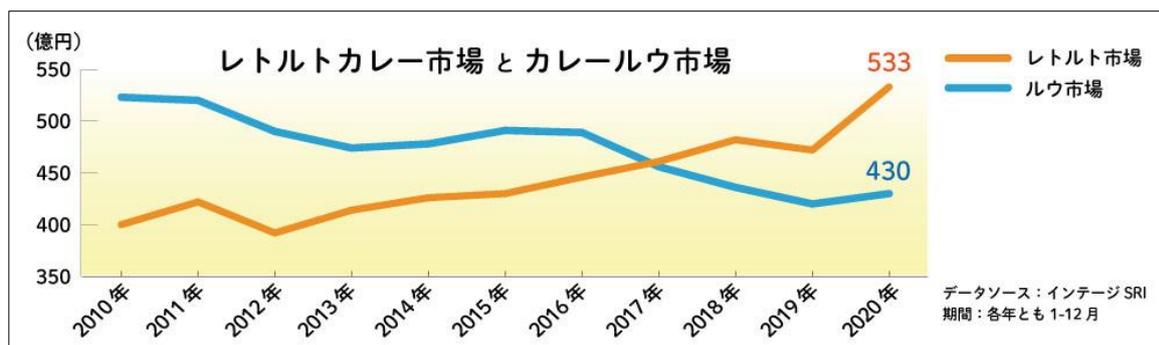
・原材料名に表示のあるアルコールは、精製・加工過程に動物由来の物質が清澄剤として用いられていないことを確認します。

・製造前にはライン洗浄を行っていますが、同一製造ラインにおいて、動物性原材料を含む製品を製造している場合があります。

* 砂糖、アルコール以外の原材料の起源原料や製造工程において、動物性原材料を使用している場合があります。

* 弊社製品はヴィーガン認証を受けておりません。

<レトルトカレー・ルウの市場規模データ>



【ボンカレーベジ 製品特長】

- ・動物性原料を使用せず、植物由来の素材のおいしさを引き出しました。
- ・野菜と豆を使い、具材の煮とけたおいしさや食感を楽しめるカレーです。
- ・箱ごとレンジ調理可能

【ボンカレーベジ 製品概要】

- 発 売 日：2022年3月14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

【製品ラインアップ】

製品名	 ボンカレーベジ ビーンズキーマカレー 中辛	 ボンカレーベジ スパイシートマトカレー 辛口
内容量	180g/1人前	
希望小売価格	295円(税別)	
製品特長	野菜と3種類の豆がとろっと煮とけたやさしい甘さのカレー 国産たまねぎ使用	野菜と豆の食感が楽しめるスパイシーでさっぱりとした味わいのカレー 国産にんじん・たまねぎ使用