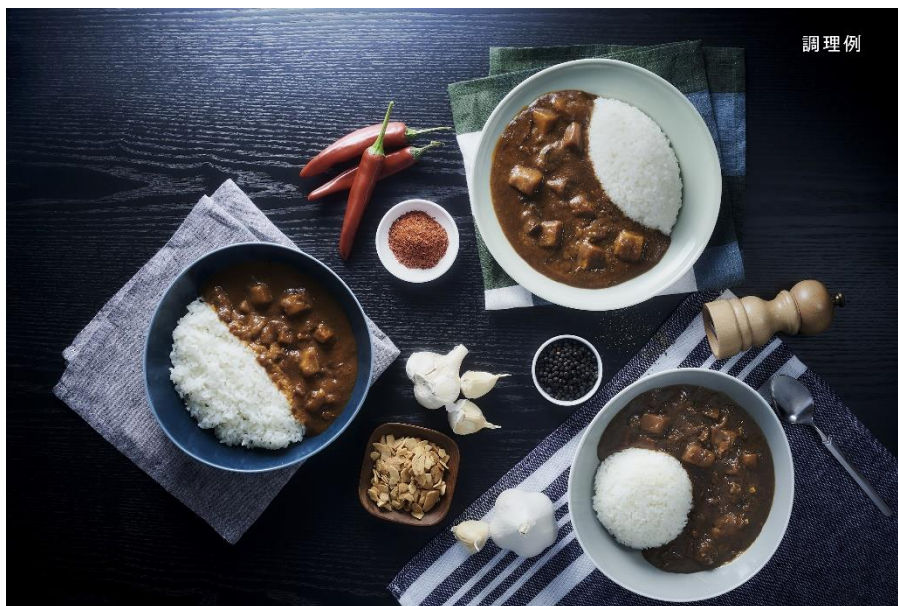


報道関係各位

2023年7月5日
大塚食品株式会社**55周年を迎えた『ボンカレー』ブランドから
にんにく・スパイシー系カレー3品新登場！****「ボンカレーゴールド うま辛にんにく 辛口」
「ボンカレーネオ 焦がしにんにく やみつきスパイシー 辛口」
「ボンカレーネオ スパイシー 後引く辛さ 大辛」**

大塚食品株式会社(本社:大阪市中央区、代表取締役社長:池内呉郎)は、『ボンカレー』ブランドから、にんにくのおいしさを最大限引き出した「ボンカレーゴールド うま辛にんにく 辛口」「ボンカレーネオ 焦がしにんにく やみつきスパイシー 辛口」と、ボンカレーネオ史上最大の辛さを誇る「ボンカレーネオ スパイシー 後引く辛さ 大辛」の3品を、2023年7月24日(月)から全国で新発売いたします。



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。今年55周年を迎え、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。

直近のレトルトカレー市場は昨年に引き続き堅調に推移しています。この数年、自宅で料理をする機会が増えたことをきっかけに、簡便性、時短などの魅力からレトルト食品のトライアルユーザーが増加したことが要因の一つと考えられます。その中で、食事に刺激的な辛さや香りを求めるニーズの拡大により、激辛メニューや「にんにく・ガーリック」味の商品が増加傾向にあります。このたび、このような市場背景や生活者の嗜好に対応すべく、6年ぶりにボンカレーゴールド・ボンカレーネオに新アイテムを追加。本ブランドのラインアップは8シリーズ20品目に拡充されます。

『ボンカレー』は今後も、時代の変化、生活者の価値観の変化に寄り添い、進化を続けることで、生活者に貢献できる製品のご提案を行ってまいります。

【ボンカレーゴールド・ボンカレーネオ特長】

具材に使用する野菜は、国産だけ。じゃがいもの芽取りはすべて手作業。60分じっくり炒めたあめ色たまねぎの旨みとコクに加え、オリジナルブレンドのスパイスとカレー粉を使用。また、箱ごとレンジ調理可能。

【製品概要】

- 発売日：2023年7月24日（月）
- 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

【製品ラインアップ】

製品名	 ボンカレーゴールド うま辛にんにく 辛口	 ボンカレーネオ 焦がしにんにく やみつきスパイシー 辛口	 ボンカレーネオ スパイシー 後引く辛さ 大辛
特長	●フライドガーリックとおろしにんにくがクセになる！ 程良いにんにくの旨みとスパイスによる辛みでクセになる味わいのカレー。	●ガツンとくる、フライドガーリック！ 食べた後にも広がるフライドガーリックの香ばしさと、粗挽きスパイスの辛味がやみつきになる満足感のある味わい。	●ボンカレーネオ史上最大の辛さ。 赤唐辛子の辛さと粗挽きした黒胡椒の後引く辛さ。ビーフの旨みに辛さ際立つカレー。
内容量	180g	230g	
希望小売価格	190円（税別）	295円（税別）	

【辛味順位一覧】

辛味順位 一覧



【一条もんこさんおすすめアレンジメニュー】



料理研究家・一条もんこさんに新製品3品の辛さの個性に合わせた、レンジ調理だけの簡単アレンジレシピを考えていただきました。



調理例

「ボンカレーゴールドうま辛にんにく辛口」使用

●もやしシャキシャキカレー

おろしにんにくとスパイスの「うま辛」だからこそ、さっぱりしたもやしを合わせました。シャキシャキした食感がアクセントになります。



調理例

「ボンカレーネオ 焦がしにんにくやみつきスパイシー辛口」使用

●キムチと厚揚げのコク旨カレー

濃厚で香ばしく、スタミナがつきそうな、夏にぴったりの辛口。キムチと厚揚げでさらにボリュームUPさせて、ごま油の旨みも加えました。



調理例

「ボンカレーネオ スパイシー 後引く辛さ大辛」使用

●オクラの爽やかカレー

黒胡椒のパンチのある大辛。辛みを強調して味を引き締めるためにレモン汁を。夏野菜のオクラとオリーブオイルで、爽やかに仕上げました。

レシピ公開予定日：7月24日（月） <https://boncurry.jp/column/>

製品サイト：<https://boncurry.jp/>