

報道関係各位

2023年8月3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  
大人向けのビターな甘口が新登場！  
「ボンカレーゴールド 芳醇デミカレー 至福の甘口」  
～8月28日(月)から発売～

大塚食品株式会社(本社:大阪府中央区、代表取締役社長:池内呉郎)は、『ボンカレー』ブランドから、デミグラスソースのコクと赤ワインのビターな甘さをプラスした大人向けの「ボンカレーゴールド 芳醇デミカレー 至福の甘口」を、2023年8月28日(月)から全国で発売します。



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。同ブランドは今年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。

2003年に従来の湯せん調理方式から、フタをあけ箱ごと電子レンジ調理に対応した製品の販売を開始。2016年より具材に使用する野菜を国産だけにするなど進化を遂げています。さらに、生活者の嗜好の多様化に対応を続け、ラインアップの拡充も図っています。このたびの新製品は甘口でありながら、ビーフ感やコクを増すことで大人が満足できる味わいに仕上げました。

当社は今後も、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。

## 【製品概要】

■発売日：2023年8月28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

製品名	 ボンカレーゴールド 芳醇デミカレー 至福の甘口
特長	<ul style="list-style-type: none"><li>●デミグラスソースの濃厚なコクと赤ワインで、ビターな甘さのカレー。</li><li>●具材に使用する野菜は、国産だけ。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。</li><li>●箱ごとレンジ調理可能。</li></ul>
内容量	180g
希望小売価格	190円（税別）

## 【一条もんこさんおすすめアレンジメニュー】



### ●一条もんこさんコメント

甘口にフィーチャーしているレトルトカレーがたくさんある中でも、こちらは濃厚で、大人が楽しめる甘口に仕上がっていると思います。「カレーは甘口派」という方も実は多いので、すごくいい製品ですね。アレンジレシピでは、乳製品を加えて、少し味わいの表情を変えてみました。モッツアレラチーズには塩分が少ないので、使いやすいんです。さらにバターでコクを足して、濃厚感を出しています。

### モッツアレラチーズのとろーりカレー



### ●材料

- ・ボンカレーゴールド 芳醇デミカレー 至福の甘口 1袋
- ・モッツアレラチーズ 50g
- ・バター 5g

### ●作り方

- ①モッツアレラチーズは1cm幅に切る。
- ②モッツアレラチーズ、バター、ボンカレーを耐熱容器に入れて混ぜ、ラップをかけて電子レンジ(600W)で1分40秒加熱する。