

報道関係各位

2024年2月8日
大塚食品株式会社

カレーうどん専用の『ボンカレー』が初登場！
「ボンカレー 旨みを味わうカレーうどんの素」2品
～3月4日(月)から新発売～

大塚食品株式会社(本社:大阪府中央区、代表取締役社長:池内呉郎)は、『ボンカレー』ブランドから初めてとなるカレーうどん専用の「ボンカレー 旨みを味わうカレーうどんの素」2品を、2024年3月4日(月)から全国で新発売します。



『ボンカレー』は、おうちごはんをボンカレーで楽しんでもらいたいという思いから、アレンジレシピを提案し、ボンカレー公式ブランドサイトに掲載しています。多くのレシピを提案している中で、2022年6月～2023年5月の期間では「麺」を使うレシピが閲覧数上位にランクインしており、「パスタ」や「そば」などのレシピをおさえ人気 No.1 に輝いたのが、「カレーうどん」のアレンジレシピ※でした。『ボンカレー』をカレーうどんとして召し上がる方が多いことが分かり、さらに冷凍うどんのニーズも拡大していることから、『ボンカレー』ブランドとして初めて、カレーうどんの素を開発しました。

このたびの新製品は、箱ごとレンジで温め、うどんにかけるだけでおいしく簡単にカレーうどんが出来上がります。また、食べたい気分に合わせて楽しめるよう、汁ありと汁なしタイプをご用意しました。汁ありタイプの「だし薫る和風仕立て」は、かつおぶし、北海道産真昆布、長崎県産煮干しの和だしの旨みが特長です。汁なしタイプの「スパイス香るピリ辛キーマ仕立て」は、粗挽き唐辛子、黒胡椒の辛さがアクセントになっています。

『ボンカレー』はレトルト食品のパイオニアとして、「ずっと 家族のまんなかに。」をテーマに、今後も時代や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 旨みを味わうカレーうどんの素 製品概要】

- 製品特長：うどんに合うように仕上げたカレーうどんの素。カレーうどんに欠かせない旨みにこだわり、アイテムごとにそれぞれの味わいをお楽しみいただけます。国産たまねぎ・にんじん使用。箱ごとレンジ調理可能。
- 発売日：2024年3月4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	 <p>ボンカレー 旨みを味わうカレーうどんの素 だし薫る和風仕立て（中辛）</p>	 <p>ボンカレー 旨みを味わうカレーうどんの素 スパイス香るピリ辛キーマ仕立て(辛口)</p>
内容量	210g	100g
特長	味の決め手となるだしにこだわり、3種類の和だしの旨み際立つ味わいに仕上げました。かつおぶし・北海道産真昆布・長崎県産煮干しの和だしの旨み。	チキンとポークの旨みと、スパイスの辛さが際立つ味わいに仕上げました。粗挽き唐辛子、黒胡椒の辛さがアクセント。
希望小売価格 (税別)	260円	210円

■製品サイト：<https://boncurry.jp/>