

『横濱舶来亭』カレーフレーク 2 アイテム新発売のお知らせ

～ カレーフレークの新しい味と使い方を提案 ～

エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：森村忠司）は、平成 20 年 1 月 25 日から、「横濱舶来亭 トロピカルカレーフレーク」「横濱舶来亭カレーフレーク こだわりの中辛（90g）」の 2 アイテムを新発売いたします。

カレーフレークの市場規模は約 20 億円と推定され、固形カレーの市場が伸び悩む一方で、伸び続けております。当社の『横濱舶来亭』4 アイテムは、約 43% のシェア（平成 19 年 3 月期：当社調べ）を獲得しております。

フレークタイプのカレールウは、本格的な味を求める顧客層に支持されていること、また溶けやすく汎用性が高いことが特徴であります。これらの背景から「横濱舶来亭 トロピカルカレーフレーク」は、小麦粉と油脂を直火釜で丹念に焼き上げたルウに、マンゴーやパイナップルなどフルーツの甘さと、スパイスが効いた大人が楽しめるマイルドなカレーに仕上げました。

「横濱舶来亭カレーフレーク こだわりの中辛（90g）」は、既存品の容量が 6 皿分であるのに対して、3 皿分の小容量の商品設計といたしました。新規ユーザーや少人数世帯のトライアルを促すことを狙いとしております。

なお、平成 20 年 3 月期における売上高は、『横濱舶来亭』シリーズ（カレーフレーク・ハヤシフレーク）合計で 800 百万円を見込んでおります。



当社は、(財)横浜開港 150 周年協会の承諾を得て、『横濱舶来亭』カレーフレーク・ハヤシフレークに、横濱開港 150 周年ロゴマークを採用しています。ロゴマーク入り商品は平成 21 年まで販売を行う計画です。

新商品 概要

	
<p>横濱舶来亭 トロピカルカレーフレーク</p>	<p>横濱舶来亭カレーフレーク こだわりの中辛 (90g)</p>
<p>小麦粉と溶けやすい油脂(ラード)を褐色になるまで高温の直火釜で丹念に焼きあげたルウに、マンゴーやパイナップルなど数種類のフルーツと香りのスパイスをブレンドし、隠し味にレーズンとココアを加えたコクのある大人が食べたいマイルドタイプのカレールウです。</p>	<p>小麦粉と溶けやすい油脂(ラード)を褐色になるまで高温の直火釜で丹念に焼きあげたルウに、野菜・果実と20種類以上のスパイスをブレンドした、使いやすいフレークタイプのカレールウです。</p>

商品仕様

商品名	容量	荷姿	参考小売価格 (税抜)	参考小売価格 (税込)	発売地区
横濱舶来亭 トロピカルカレーフレーク	180g	10 × 2	350 円	368 円	全国
横濱舶来亭カレーフレーク こだわりの中辛 (90g)	90g	5 × 4	200 円	210 円	

(ご参考) 既存商品 概要

		
<p>横濱舶来亭カレーフレーク こだわりの中辛</p>	<p>横濱舶来亭カレーフレーク BLACK辛口</p>	<p>横濱舶来亭ハヤシフレーク</p>

商品仕様

商品名	容量	荷姿	参考小売価格 (税抜)	参考小売価格 (税込)	発売地区
横濱舶来亭カレーフレーク こだわりの中辛 BLACK辛口 横濱舶来亭ハヤシフレーク	180g	10 × 2	350 円	368 円	全国

お問合せ先

エバラ食品工業株式会社 広報室

電話 045-314-0279

FAX 045-314-0169