

2021年1月13日

エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 2021年 春夏新商品・リニューアル品 「横濱舶来亭カレーフレーク 芳醇な甘口」新発売 コクとうまみを強化！横濱舶来亭シリーズ一部商品をリニューアル

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 剛士）は、2021年2月5日（金）より、「横濱舶来亭カレーフレーク 芳醇な甘口」を全国で発売します。また「横濱舶来亭」シリーズのカレーフレーク3品およびハヤシフレーク1品をリニューアルいたします。



横濱舶来亭カレーフレーク 芳醇な甘口

ソテーオニオンなどの野菜に果実と乳製品をブレンドした、まろやかな甘さの中にも深いコクとスパイスが香る本格的な甘口カレーです。

商品名	発売日	内容量	小売参考価格	発売地区
横濱舶来亭カレーフレーク 芳醇な甘口	2月5日	180グラム	350円（税抜） 378円（税込）	全国

「横濱舶来亭」シリーズは、「古きよき洋食店の味」をコンセプトに、厳選した原料を使用し、20年にもわたる知見に基づく徹底した温度管理のもと、手間ひまをかけ、直火で焙煎して作りあげたフレークタイプルウです。小麦粉と良質なラードを高温に熱した直火釜で丹念に焼きあげ、果実や香味野菜、スパイスをブレンドしています。フレークタイプなので溶けやすいのも特長です。

「横濱舶来亭カレーフレーク 芳醇な甘口」は、「横濱舶来亭」シリーズのこだわりそのままに、リンゴやモモの果実の甘みと、乳製品のまろやかさを加えた本格的な甘口カレールウです。辛みを抑えながらも、スパイスをしっかりと効かせた芳醇な香りと濃厚な味わいは、お子さまだけでなく大人の方にもご満足いただける一品となっています。

直火釜製法により生み出された絶妙な香ばしさと深い味わいの「横濱舶来亭」シリーズは、「横濱舶来亭カレーフレーク 芳醇な甘口」を発売することで、全7品のラインアップとなります。



NEW



カレーフレーク
芳醇な甘口

RENEWAL



カレーフレーク
こだわりの中辛

RENEWAL



カレーフレーク
BLACK 辛口

RENEWAL



トロピカルカレー
フレーク

RENEWAL



ハヤシ
フレーク



ビーフ
シチュー



ロースト
オニオン

■ 自宅で本格的なカレーを楽しむ人が増加

自宅で過ごす時間が増える中、お店のような味わいを自宅でも楽しみたい、いつもより少し贅沢したい、という気持ちから高価格帯のルーを購入し、こだわりの本格カレーを作る人が増えています。また、カレールーの中でも、幅広い料理にアレンジしやすいフレークタイプのルーは、利便性の高さから需要が拡大しています。



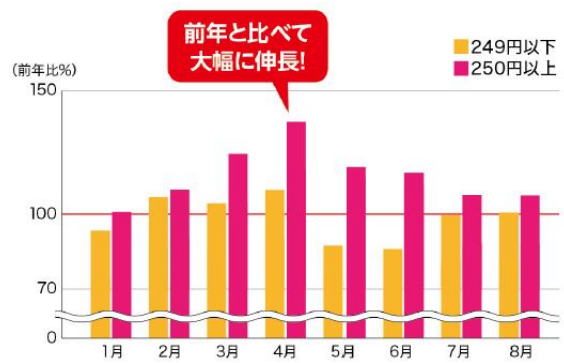
横濱キーマカレー



横濱ドライカレー

● 価格帯別カレールーの販売個数前年比

インテージSRI カレー市場(ルー・フレーク) 2019年1月~2020年8月 累計販売個数



■ コクとうまみを強化！「横濱舶来亭」シリーズを大幅リニューアル

「横濱舶来亭」シリーズのこだわりや商品特長はそのままに、コクとうまみを強化し、発売以来初となる大幅リニューアルを実施します。

「横濱舶来亭カレーフレーク こだわりの中辛」「同 BLACK 辛口」は、原料のタマネギをソテーオニオンへと変更し、新たにフォン・ド・ヴォーを加えることで、深いコクとビーフの濃厚なうまみを強化します。「横濱舶来亭 ハヤシフレーク」は、原料のタマネギを甘みとコクがあるソテーオニオンへと変更するとともに、新たにビーフとマッシュルームのうまみ、赤ワインを加えることで、デミグラスソースの味わいを高めます。

同時にパッケージデザインもリニューアルします。従来のデザインを踏襲しながらも、高級感あふれる、古きよき横濱の雰囲気表現しています。また、シンプルだった商品名の帯デザインをリボン風にするるとともに、カレーポットを使用した写真に変更することで、洋食店の本格カレーを想起させるデザインとなっています。さらに、裏面の作り方にはイラストを採用し、分かりやすい表示へと変更します。

「横濱舶来亭カレーフレーク こだわりの中辛」 リニューアル箇所



リニューアル前



リニューアル後



パッケージ裏面

本件に関するお問い合わせ

■ 報道関係の方のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 コミュニケーション部 広報課
TEL 045-226-0234 / FAX 045-650-9025 / ALL_KOUHOU@ebarafoods.co.jp

■ お客様のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 お客様相談室 TEL 0120-892-970 (フリーダイヤル)