

食べタイヨー! 知りタイヨー?



FREE PAPER
ご自由にお持ちください

特集

味ぽんが実現したい世界ってどんな世界? 味ぽんの歴史とプロモーション

コーヒーマーケットの品種と特徴 &
コーヒーマーケットの誕生と豆知識紹介
「4条件」を満たす土地とは?



「S&B」ゴールデンカレーは2026年で60年!

- 「AGF」の公式キャラクター「ビーン太くん」紹介!
- はくばく麦茶は国内産原料100%で国内製造!
- 「S&B」カレー、パウダールウと固形ルウの特徴!

プレゼント!

ミツカン

3点セット 100名様



プレゼント!

AGF

4点セット 100名様



プレゼント!

はくばく

2点セット 100名様



プレゼント!

S & B

3点セット
100名様



味ぽんのはじまり

味ぽんのはじまりは、7代 中釜又左衛門が取引先との宴会で食べた、博多の水炊きのぼん酢。柑橘の香りが引き立つそのぼん酢は、驚くほどおいしい味わいでした。



今となっては、お鍋の定番調味料。しかし、当時は東西の鍋文化に違いがあり、関東では売れ行きが思うようにはいきませんでした。



そこで、味ぽん営業担当者は、来る日も来る日も屋台カーのガスコンロで水炊きをつくり、その味わいを広めていきました。



当時、ぼん酢は柑橘の果汁が酸化しやすく、家庭での取り扱いが難しかったため、料理店で味わうものでした。「なんとかこのお店のような味わいを家庭で誰もが楽しめるように。」そんな想いから味ぽんの開発は始まりました。

そして1964年、ついに、味ぽん®を発売。誰もが簡単に「ぼんとうれしさをかける」ことができるようになっていったのです。



そんな試行錯誤を経て、「お鍋には味ぽん」といえるほど日本の食卓には欠かせない存在になっていったのです。

ファンと一緒にやってきた 味ぽん HISTORY

味ぽんは、時代に合わせ、おいしさを届けてきました。そして「かける」ことで、ファンと一緒にうれしさをやってきたのです。

1960-1970s お鍋には味ぽん

「専門店の味をご家庭に」という提案からはじまった水炊き。全国に鍋の文化をつくりだしました。



1980s つけて、かけて 味ぽん

焼き餃子やおろし焼肉、ぶりの塩焼きなど、つけて使うシーンが広がりました。



2010s 炒めて、煮て家族よろこぶ

味ぽんと1:1で完成する鶏のさっぱり煮が大人気。パスタや炒め物など、味ぽん1本で家族よろこぶメニューが次々と。



WHAT'S NEXT??

1990-2000s しょうゆより、ぽん

いつもは醤油のところを、味ぽんに変えることで大幅に塩分をカット。



ニッポンのさっぱり味

さんまの塩焼きや刺身盛りなど、ニッポンを味わうメニューが人気に。



味ぽんが実現したい世界 日々の中で小さな充実感を生み出せる世界

味ぽんがあると、ひと手間かけるだけで、自分や誰かに心を込めることができる。友達や家族、大切な人との距離がぐっと近くなるきっかけになったり、新しいものとかけ合わせてみたら、わくわくする可能性が広がったり。しあわせな記憶は、いつもの活力になる。みんながよろこぶ未来にだってつながっていくかもしれない。

自分が起こした小さなアクションで「できた！」が積み重なっていく。毎日がもっともっと、うれしい日々になる。

日々の中で小さな充実感を生み出せる世界。それが、味ぽんが実現したい世界。



100名様
3点セット



これまでの**味ぽん**のプロモーション



<p>第1フェーズ 1960-1970s</p> <p>鍋という食スタイルを定番に!</p> <p>TVCMで初めて“水炊き”メニューの提案を行いました。発売から数年間は、東西の鍋文化の違いにより厳しい環境でしたが、味ぽんと土鍋、コンロを積み込み商談を重ねて、家族団圓の鍋スタイルが世の中に広がっていました。</p> <p>只今入荷 店頭の宣伝用紙 (1968年頃)</p> <p>新販広告 (1969年)</p> <p>リーフレット (1970年)</p> <p>築地の卸売り市場での商談風景 (1965年2月)</p>	<p>第2フェーズ 1980s</p> <p>さっぱりおいしい、さまざまなメニューに</p> <p>「味ぽんといえば鍋」と定着したものの、春になると返品が嵐。鍋だけでなく、1年中使ってもらえるよう、主婦の知恵から焼肉や餃子に合う「つけかけ調味料」として展開していきました。</p> <p>▼当時のTVCM (鍋のさっぱり煮・ぼん炒め)</p> <p>▼当時のポトルネッカー</p>	<p>第3フェーズ 1990-2000s</p> <p>日本のさっぱり味</p> <p>あらゆるものに合うことを新求した結果、価値を見失っていった時期もありました。「日本のさっぱり味」という味ぽんの魅力をファンとともに再発見し、ヘルシーさを求める時代にもマッチ。再び人気を取り戻しました。</p> <p>▼当時のTVCM (日本のさっぱり味)</p> <p>▼当時のTVCM (しょうゆ代わりに、ぼん)</p>	<p>第4フェーズ 2010s</p> <p>炒める・煮る 家族が喜ぶメニューがこれ1本</p> <p>簡単においしくできるレシピが人気。特に、味ぽんと水を1:1で割って平羽元を煮込む「鍋のさっぱり煮」はファンの心を大きく掴み、味ぽんを代表するメニューの一つが誕生しました。</p> <p>▼当時のTVCM (鍋のさっぱり煮・ぼん炒め)</p>	<p>第5フェーズ 2024-</p> <p>いつもの味をぽんと変える!</p> <p>マンネリしがちなメニュー。味ぽんがあれば、いつもの味に新しさを加えられます。サラダやフライにかけていつもの調味料代わりに。マヨネーズやバターと合わせて新しい調味料の出来上がり。さまざまな使い方を広めていきます。</p> <p>1本でも味の幅が広がる</p> <p>サラダ フライ おつまみ</p> <p>10の組み合わせでも味の幅が広がる</p> <p>マヨ+味ぽん、バター+味ぽん、にんにく+味ぽん</p>
---	--	---	--	--



すっきり、だけどちゃんと甘い わたしだけの新・果実体験 Message

忙しい日々の中で ふと ころろ軽やかにになりたいあなたへ

果実とお酢の出会いが、すっきりとした甘みとジューシーな果実感を生み出しました「フルーティス™」はわたしにちょうどいいフレッシュドリンク。仕事や家事の合間に、お風呂上りのくつろぎに、私好みの味わいで日常のひとコマを果実で彩りませんか

1. フルーティアップ製法™

果汁とお酢を組合せることで、すっきりとした甘みとジューシーな果実感がアップ

お酢には、「味覚的要素の一つ一つを明瞭に感じられるようになる効果」が経験的に知られており、本製法ではこの効果を応用しています。



2. こだわり果実を厳選

「長野県産シャインマスカット」「福岡県産あまおう」など厳選した果物を、ミツカン独自の酢とお酢と配合。フレッシュな程よい甘さと、ジューシーな果実感を堪能いただけるよう仕上げました。

お酢との組み合わせバツグン！人気の果実や産地限定の果実を厳選



3. わたし好みの味が見つかる

濃縮タイプでコスパよし！気分に合わせて濃さやアレンジが自由自在

1本でコップ約11杯分作れます。割りものはソーダ、牛乳、紅茶、ビールなど、その時の気分でアレンジできます。ちがうフレーバーと組み合わせ、"私好み"を探るのも新しい発見かも？



長野県産 シャインマスカット 使用

フルーティス™ シャインマスカット

長野県産シャインマスカットを味わう、濃縮タイプのピネカドドリンクです。爽やかな甘みと上品な酸味が特徴で、リフレッシュタイムにぴったり。様々な食材でお楽しみいただけます。

福岡県産 あまおう 使用

フルーティス™ あまおう

福岡県産あまおうを味わう、濃縮タイプのピネカドドリンクです。あまおうらしい甘みと酸味が特徴で、リラックスタイムを彩ります。おすすめは牛乳割り・豆乳割りで。

国産 白桃 使用

フルーティス™ 白桃

国産白桃を味わう、濃縮タイプのピネカドドリンクです。白桃らしいやさしい甘みとまろやかな酸味が特徴で、リラックスタイムをやさしく彩ります。おすすめは紅茶割り・牛乳割りで。



特技	最高に美味しいコーヒーを入れることができる。
性格	<p>【頭】 コーヒー一筋、コーヒーの精として生まれ、常にコーヒーのことを考えているので、コーヒー豆の形をしている。</p> <p>【芽】 実はアンテナ。立派な「コーヒーの精」になるために、コーヒーに関する情報を収集している。</p> <p>【目】 みんなにコーヒーでシャキッとしてもらう為に、ビーン太くんが眠そうな目をしているのは、実は眠そうな顔をしているが、本当は眠いわけではない。</p> <p>【センターライン】 美味しいコーヒーを生み出すための冷静沈着の精神が一本のしるしとなり表れている。</p> <p>【口】 いつも楽しいこと、しあわせなことを考えているので、にんまり口角が上がっている。</p> <p>【鼻】 体全体が豆型になっているので、鼻がない。</p> <p>【洋服と靴】 コーヒーの葉を使ってつくられている。</p> <p>【手】 マグカップを持つのに最適な形に進化している。</p>
チャームポイント	穏やか、素直で人の気持ちがよくわかる、やさしい性格です。正義感は強いが、臆病者で争い事が嫌い。自然が大好きで、環境を守ることが世界中の人々のやすらぎにつながると考えています。眠ることが大好きで、芝生や木陰があるとすぐに眠りに落ちます。

コーヒーの誕生

コーヒーを発見したのはヤギ飼いですか？ それとも僧侶？
 コーヒーがいつ、どのように誕生したかについては諸説あります。ここでは有名なエピソードを2つご紹介します。

【ヤギ飼いが偶然に見つけたコーヒー】

6世紀のエチオピアでの出来事。ヤギ飼いのカルディは、ある日ヤギが赤い実を食べて興奮しているのを見つけた。不思議に思ったカルディは、近くの修道院の僧侶に相談したあと、自分でその実を食べてみました。するとどうでしょう、不思議なことに気分が爽快になったのです。カルディは修道院でこのことを話し、修道院の他の僧侶たちも食べてみたところ、夜中の修行でも眠気が吹き飛ばす効果があることが分かりました。それ以来、この赤い実（コーヒーの実）を眠気覚まし薬として、煮て飲用されることになりました。

【イスラム教の僧侶が見つけたコーヒー】

アラビアのモカ（現在のイエメン）でイスラム教の僧侶をしていたオマールは、ある時、領主の誤解によって町を追放されてしまいます。山中をさまよひ、飢えに苦しんでいたとき、一羽の鳥が赤い木の実をついばんでいるのを見つけました。思わずこれを口にしたら、飢えが癒され、疲労も消え、気分が爽快になりました。その頃、彼を追放した町では病気が猛威を振るい、人々を苦しめていました。そこでオマールがこの赤い実（コーヒーの実）の煮汁を人々に与えたところ、町の人々は病からあつという間に回復し、オマールは「薬を発見した僧」として崇拜されるようになりました。



コーヒーの豆知識

コーヒーの花と実

●コーヒーの花を見れるのは2日間

コーヒーの木をカタカナで「コーヒノキ」と書けば、それが正式な日本語名称。アカネ科に属する常緑樹です。コーヒーの木は10メートルもの大きさに育つものもありますが、産地では収穫しやすいよう、2メートル以内で栽培することが多いようです。コーヒー豆は木の実ですから、花が咲いた後に実ります。コーヒーの花は、コーヒー豆からはちょっと想像できないような、白くて小さな愛らしい花です。5つの花弁があり、ジャスミンのような良い香りがします。作家・林芙美子は「花の命は短くて〜」と書きましたが、コーヒーの花はまさにその通り。ブラジルの農園では、開花の時期になるとコーヒーの花が一斉に開花し、農園がまるで雪景色のように真っ白に染められます。とても幻想的な光景ですが、その美しさを楽しむのはわずかな時間。2日後には、まるで雪が溶けるように散ってしまうそうです。ブラジルに住んでいる人でさえ、どこかの農園で「コーヒーの花が咲いた」と聞けば、すぐに飛行機で飛んでいかないと見逃してしまうといいます。コーヒーの花は、それくらい見るのが難しい花なのです。



●4条件を満たす土地とは

降雨量・日当たり・温度・土質という4つの条件を満たす地域とは、どこでしょうか。それは、地球の赤道下から、南北の帰帰線（太陽が最も北または南になる時の緯線）までのエリアとなります。緯度で言うと、北緯25度から南緯25度の間となります。（横の世界地図の、赤い帯になっているエリアです）。ここがまさにコーヒーの木の生育に適したエリアで、「コーヒーベルト」と呼びます。



世界地図で見ると、コーヒーベルトに位置する国々は、かなり暑い土地という印象が強いですが、そのような土地においても、山や高地では平均温度はぐっと下がります。また、山の高いところでは昼間と夜間の温度差が大きくなり、コーヒーの木が温度変化から身を守るためにぎゅっと身を締め縮めることで、コーヒー豆も堅くなり、味わい深いコーヒーにつながるかとされています。

コーヒーの品種と特徴

●世界のコーヒー豆の2大品種

コーヒーの木は、学術的には「アカネ目アカネ科コーヒーノキ属」に属する植物です。そして、お米にインディカ米とジャバニカ米があり、それぞれ風味が異なるように、コーヒーの木にも品種があります。大きく分けると「アラビカ種」と「ロブスタ種（正確にはカネフォアラ種の亜種）」の2種類。そして、コーヒーの木の品種が違っていると、味や香りにも違いが現れます。

●花のような甘い香りを持つアラビカ種

現在、世界のコーヒー豆生産量の、約6割を占めるのがアラビカ種です。原産地はアフリカのエチオピア。標高1,000m~2,000mの熱帯高地での栽培に適した品種で、霜や乾燥、病害虫などに弱いため、栽培には大変手間暇がかかります。アラビカ種の豆で淹れたコーヒーは酸味が強く、花のような甘い香り（フローラル）が楽しめます。また、アラビカ種の中にも、さらに細かい亜種があり、味や香りが微妙に異なります。特に「ティピカ」「ブルボン」といった昔からある品種（在来種といえます）は、香りの質やコク、クリーンさに優れていますが、一本の木から採れるコーヒー豆の収穫量が少ないため、栽培数は減少しています。一方で、手入れがしやすい低木で、なおかつコーヒー豆の収穫量が多い「カツアイ」の栽培が増え、現在の主流になってきています。

●苦みの強いロブスタ種

もう一つのメジャーな品種がロブスタ種です。アラビカ種に比べて病気に強く、標高300m~800mの、比較的低い土地で育つため、栽培が容易。アラビカ種よりも丸みを帯びた豆が収穫されます。ロブスタ種のコーヒー豆で淹れたコーヒーは苦味が強く、渋みがあるほか、麦茶に似た香ばしい香りが特徴です。

突然ですがAGFクイズ!!

① 収穫前の「コーヒーの木」の実は何色でしょうか？
 コーヒーの花が散ると、その後小さな実がなります。

- A 緑色
- B 黄色
- C 赤色

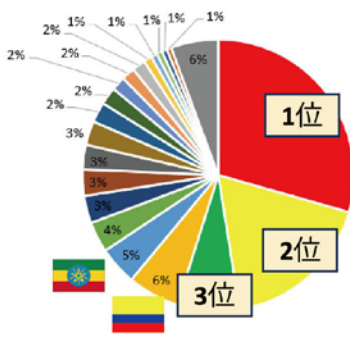
シンキングタイムスタートだビーン!



答えは次のページの右下にあるビーン!

② コーヒーの生産国のうち上位3か国はどこでしょう？

- 1位
- 2位
- 3位
- コロンビア
- エチオピア
- ウガンダ
- ペルー
- インド
- ホンジュラス
- 中央アフリカ
- ギニア



A

1位
ブラジル

B

2位
ベトナム

C

3位
インドネシア

日本国内でもコーヒー豆を生産しています

徳之島コーヒー



いつか日本産のコーヒー豆が
お店に並ぶ日が来るかも
しれないピーン!

鹿児島県奄美群島の徳之島は、日本国内でコーヒーの生産ができる、数少ない地域の一つ。
年間平均気温が21.9℃で、温暖多雨であることから、コーヒーの木の栽培に適しています。
まだ流通に載るほどの収穫はありませんが、台風被害や土壌など、さまざまな課題を抱えながらも、
美味しい国産のコーヒー豆の供給を目指し、日々奮闘しています。



AGF Blendy ポーション

ポーションって何?

それは、おいしさを1杯にぎゅっととじこめた濃縮飲料。



パキッ、とろっ、
あけたての おいしさ!

※写真はイメージです。

基本の飲み方

本品をミルクで割るだけ!



濃縮コーヒー
+ ティーは
水でも!

1
お好みのポーションをそのまま凍らせて…
容器のままOK!



2
凍ったポーションをグラスに入れて、ミルクをそそいでできあがり!



【ご注意】
一度凍らせたポーションは解凍せず、そのままご使用ください。
凍らせたポーションは長期間保管せず、すぐにお召し上がりください。
冷凍するとポーションカップが割れやすくなるので、けがや液漏れの恐れがあります。
お取り扱いには十分ご注意ください。



アレンジレシピ

ポーションを凍らせるだけ



薄まらないから
ずーっとおいしい!
※写真はイメージです。

楽しみ方いろいろ

Hot Cafe au Lait



Soy Latte



Iced Coffee



バナナを使った簡単スムージー ほろにがバナナスムージー



【材料】1人分
「ブレンディ®」
スティックカフェオレ
大人のほろにが 1本
お湯 60cc
バナナ 1本

【作り方】

- ① スティックを材料表記のお湯で溶かし、粗熱をとって凍らせる。
- ② ミキサーにひと口大に切ったバナナと①を入れてかくはん。
- ③ コップに注いだらできあがり。

「ブレンディ®」ポーションで ひんやり可愛いコーヒー牛乳プリン コーヒー牛乳プリン



【材料】2~3カップ分
牛乳 250ml
「ブレンディ®」ポーション
濃縮コーヒー無糖 1個
砂糖 10g
粉ゼラチン 4g
生クリーム 適量
チョコペン 適量

【作り方】

- ① 鍋に牛乳を入れて沸騰直前まで温める。
- ② ①にポーション、砂糖、ゼラチンを加えてよく混ぜる。
- ③ 粗熱がとれたら容器に注ぎ冷蔵庫で固まるまで冷やす。
- ④ 生クリームやチョコペンで可愛くトッピングしたらできあがり。

こんがりとした焦げ目に、 とろっとクリーミーなチーズの美味しさが魅力 バスク風チーズケーキ



【材料】2人分
「ブレンディ®」ポーション
濃縮コーヒー無糖 1個
クリームチーズ 200g
生クリーム 130ml
卵 1個
砂糖 50g
小麦粉 大さじ1

【作り方】

- ① フードプロセッサーに材料を入れ、かくはんする。
- ② オープンシートを水で濡らし、くしゃくしゃにして、型(直径12cm)に敷く。
- ③ ②に①を流し込み、210度に予熱したオーブンで25分焼いたらできあがり。

4点セット 100名様



「ちょっと贅沢な珈琲店」
スティックブラック
スペシャル・ブレンド
22本



「ブレンディ®」
スティックブラック
25本



「ブレンディ®」
ポーション
濃縮コーヒー
甘さひかえめ6個



「ブレンディ®」
ポーション
甘熟オレプレス6個



フェイスの言え
1問目: ©
2問目: (A)

人々の健康と豊かな食生活の実現を目指すはくばく。

創業より穀物のおいしさを追求してきたはくばく。
穀物を通じて人々の健康と豊かな食生活の実現を目指しています。

健康な日本食を“穀物”で支える会社です。

はくばく麦茶は
国内産原料 100%
国内製造



他社は、外国産原料や外国工場での製造の場合が多い。

麦茶生産工程

- 原料投入**
麦茶の原料である国内産 100% 大麦を製造工程に投入します。
最大 1t の大きな袋 (フレキシブルコンテナ) を使います。
- 第一次精選**
原料の大麦に混入している異物 (茎や木の実、石など) を取り除きます。
- 焙煎**
異物の混じりにくい熱風焙煎方式を採用し、こんがりと焼き上げます。
コーヒータンネルの一部改造して使用しています。
- 第二次精選**
焙煎、冷却後にもう一度異物を取り除きます。
- 粉碎**
色や味が出やすいように粉碎します。
丸粒麦茶など粉碎しないタイプの麦茶もあります。
粉碎度合いも製品によって違います。
- 包装**
ティーバッグやテトラタイプの麦茶を作り、店頭と並ぶような商品にまで包装します。



熱風焙煎

バーナーから熱風を発生させて焙煎。
焙煎のコントロールがしやすく、色々な焼き方ができる。

低温でじっくり焙煎しているから雑味が少ない

当社では麦茶を 300 ~ 500℃ の熱風で焙煎しています。
300℃ と聞くと高温と感じるかもしれませんが、500℃ 以上で焙煎することもあります。
(参考までに、他社の特許であるクリーンロースト製法は 500~600℃ の熱風で焙煎しているそうです。)

弊社焙煎	500℃ 以下		粒の中まで均一に焼けるので 焼きむらが少ない。 粒が均一。 特徴: 麦の味・香り
高温焙煎	500℃ 以上		麦茶粒がパフ (破裂) するため、 中まで均一に焼きにくい。 無理矢理高温にして中まで焼くと、 外が焦げて苦味が増す。 特徴: 色が濃く出る・苦味・焦げた香り

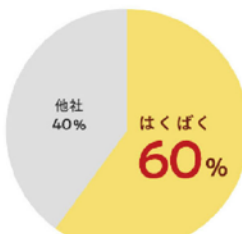
はくばくでは
500℃ 以下の焙煎の中でも
更に『高焙煎』『低焙煎』と
焼き分けをし、オリジナル
ブレンドにより『香り高い・
喉越し良い・外観 (色) も
ちょうど良い』麦茶を実現
しています。

大麦国内シェアの 6 割を“はくばく”が占めている

国内の大麦 (精麦) の約 6 割を、
はくばくが提供しています。

日本国内の小売店で売られているもち麦や押麦など食用の大麦 (精麦) の約 6 割をはくばくが提供しています。

大麦 (精麦) の国内シェア



※売上金額ベース、原料は含まない



麦茶の歴史

起源 (原始農耕期 ~) 大麦が伝わった紀元前 2~3 世紀頃から、食料として麦を炒って食べる過程で、そのつけ水や煮出し汁を飲む風習があったと考えられています。

原型 (平安時代)

10 世紀初頭の『和妙類聚抄 (わみょうるいじゆしょう)』に、炒った麦を粉にして湯水で飲む記述があり、これが香ばしさを楽しむ「麦茶の原型」とされています。

普及 (戦国 ~ 江戸初期)

1587 年の記録 (豊田秀吉の北野大茶湯) から、庶民の間で「麦こがし」がお茶代わりに飲まれていたことが分かります。

江戸前期には、夏の冷水に混ぜて飲むスタイルも記録されています。

定着 (江戸末期)

『寛天見聞記 (かんてんけんもんき)』によると、町なかに「麦湯」の行燈 (あんどん) を出した茶店が登場し、現代風に店で飲まれるほど庶民に定着しました。



出典: 全国麦茶工業協同組合 HP
URL: <https://www.mugicya.or.jp/history/index.html>

麦茶のうれしい効能

毎日の健康維持に

麦茶に含まれるアルギルピラジンなどの成分は、日々の健やかな生活を支えるパートナーとして注目されています。いつまでも健康に過ごすための、新習慣にお勧めです。



出典: 全国麦茶工業協同組合 HP
URL: <https://www.mugicya.or.jp/effect/index.html>

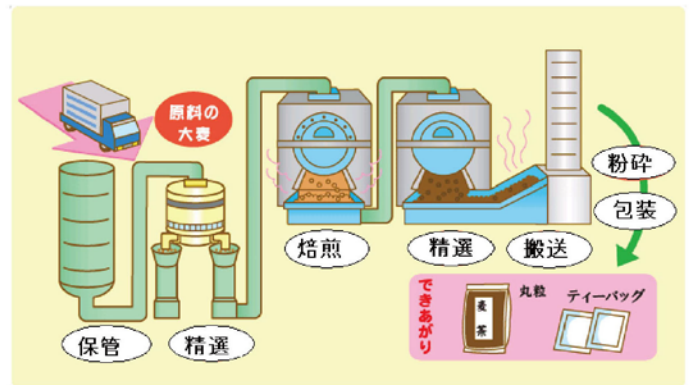
ノンカフェインだから赤ちゃんにも安心

タンニンやカフェインといった刺激の強い物質を含まないため、安心して赤ちゃんにあげられる飲料です。

胃に優しく、水分補給

ノンカフェインで低刺激な麦茶は胃への負担が少なく、体に優しく水分を補うことができます。春先や夏場の水分補給には、ゴクゴク飲める麦茶がおすすめです。

麦茶生産方法まとめ



水出し麦茶のおいしさの秘密

きらきら輝く黄金色麦茶

大麦本来の甘みとコクを引き出すため、一般的な焙煎方法に比べ浅煎りの焙煎をしています。自然な甘みと口いっぱいに広がるコクをお楽しみいただける、きらきら輝く黄金色の麦茶です。

粗挽きした大麦を贅沢に使用

原料の大麦は、細かく挽くほど味が出やすくなりますが、苦みや雑味も出てきてしまいます。本品は粗挽きした大麦を贅沢に使用し、苦みや雑味を抑えすっきりとした口当たりにごだわりました。



2点セット
100名様



水出しで
おいしい麦茶 18 袋



もち麦
(50gX12)

ゴールデンカレーおいしさの秘密

POINT 01

ゴールデンカレーは“黄金の香り”

「スパイシーで香り高い本格的なカレー」という発売当初から変わらないコンセプトのもと、人々の嗜好や時代の変化と向き合いながら、日本のカレーのスタンダードとして進化し続けてきたゴールデンカレー。その最大の特徴の一つが、35種類のスパイスとハーブと厳選された食材の絶妙なバランスが織りなす“黄金の香り”です。



POINT 02

“黄金の香り”を生み出すこだわり製法

その“黄金の香り”を生み出すため、スパイスとハーブ独自の香りを持ち、こだわりの製法を駆使し、スパイスとハーブの豊かな香りと素材の旨みとを絶妙なバランスで仕上げています。

焙煎スパイス

香りの特徴があるカumin、クミン、ヨロアンダー等のスパイスを焙煎することで、香ばしさを表現しました。
(焙煎は100℃前後で行います)

ハーブペースト

ヨーロッパ等のハーブを油と一緒に混合・粉砕し、熱湯でブレンダーでペースト状にする。ハーブのフレッシュな香りとさらさらとした風味を表現しました。
(ブレンダーは100℃前後で行います)

POINT 03

おいしさを生み出すルーツ、純カレー

1923年、56歳の職人である山崎宗次郎の下で生まれてきたカレーのルーツ。17歳の時にカレーの味を覚えた山崎宗次郎は、原料も製法も自給自足の生活を送り、そのノウハウを継承し、試行錯誤の上で純カレーを完成させます。その後日本人の嗜好に合わせて改良、研究、工夫を重ねることにより現在の風味・品質にたどり着きます。

製法は厳格に守られ、カレーの歴史と伝統の味を生かしたゴールデンカレーは、どんな食卓と組み合わせてもその食材の良さを引き立て、かつスパイス・ハーブの豊かな風味を生かすことができます。絶えず絶頂の美味を求め、食文化に貢献する責任を背負って、芳醇で絶頂的なスパイスとハーブの余韻(香り)。



黄金の香りに惹かれたA家庭のひとときを思い出してください。

ゴールデンカレー 60年の歩み

スパイスが香り立つ「ゴールデンブランドならではの味わい」の進化



発売当初から現在までの変遷

2026年、「ゴールデンカレー」は1966年の発売から60周年を迎えます。発売以来、スパイスの香り立つ「本格カレー」として、家庭の食卓に寄り添い続けてきました。今回の特集では、ゴールデンカレーの歩みを振り返ります。

■ 発売当時は「質」を求める時代■

1960年代、東京オリンピックの開催(1964年)をはじめ、日本は高度経済成長の真っただ中。暮らしは戦後から大きく変わり、街には多様な商品が並び、消費者の嗜好も「量」から「質」へと移り変わっていました。こうしたなか、当社はカレーの原点に立ち返り、より高い品質を目指すことを新しい方向性とししました。目指したのは「スパイスの香りと豊かな味わい」を備えたカレー。これまで培った技術と知識を結集し、家庭で楽しめる本格カレーとして「ゴールデンカレー」を開発しました。当時の即席カレーは5〜6人前で約50円が相場でしたが、ゴールデンカレーはその倍の100円に設定。品質へのこだわりを求めるお客さまは必ず応えてくださる、という信念のもと、挑戦を続けました。ゴールデンカレーを長年愛用くださっているお客さまから「ゴールデンカレーは高級カレー」という声が聞かれるのは、こうした時代背景によるものです。

■ 60周年を迎えたゴールデンカレー■

「ゴールデンカレー」は、お客さまの嗜好や時代の変化と向き合いながら、「カレーらしいカレー、スパイスへのこだわり」を貫き続けてきました。そのゴールデンブランドの60周年を記念して、「スパイスとハーブの黄金の香りを極めた」新製品「極める黄金の香り ゴールデンカレー パウダールウ 中辛」が2026年2月に発売しました。

パウダールウ、固形ルウそれぞれの特徴



味わいの特徴

固形ルウ

固形油脂によるコクのある味わい。香辛料・小麦粉等の焙煎した香ばしさが特徴。

メリット

- ・ 使い慣れた安心感。
- ・ 大量調理に便利。

即席ルウ購買の中心であるファミリー世帯。

メインターゲット

即席ルウ購買の中心であるファミリー世帯。

パウダールウ

油脂の配合比を抑えられ、素材由来の味わいと香り(香辛料や乳等)を際立たせられる。

- ・ 少量から小分けで使いやすい。
- ・ 洗い物もラク。
- ・ 油脂が控えめで素材が生きヘルシー。
- ・ 炒め物などアレンジがしやすい。

※当社固形ルウ製品に比べ、油脂の使用量が少ないことを意味します。

調理シーンや人数、味の仕上がりに応じて柔軟な調整をしたい方。

おいしさの技術ポイント スパイスや乳素材など、加熱しない方がおいしい素材を後混合によって活かす技術。

<パウダールウ配合比イメージ>

固形ルウ

油脂

小麦粉

カレー粉
スパイス

ブイヨン
調味料など

パウダールウ

油脂

米粉
おから
スターチ

カレー粉

スパイス

炒め
玉ねぎ

ブイヨン

調味料など

パウダールウの魅力

POINT 1

本格的なカレー・シチューの香り、味わい

パウダールウ製法だから実現できた、今までにない格別な香りと味わい。



POINT 2

油脂が少なく※後味すっきりで、洗い物もラク

固めるための油脂が少なく済むから、カラダにもうれしい!

※当社固形ルウ製品に比べ、油脂の使用量が少ないことを意味します。



POINT 3

溶けやすくダマになりにくい

さっと溶けるので、時短でおいしく作れます。



POINT 4

人数前もアレンジメニューも自由自在

パウダー状・小分けになっているから、使いたい分だけ使える!



レンジで☆簡単ポークカレー

豚薄切り肉のカレーを電子レンジで。いつものカレーが簡単に出来上がります。



レンジで☆キーマカレー

キーマカレーに野菜を加えて。電子レンジで簡単に出来上がります。



レンジで☆夏野菜カレー

暑い時期にもおすすめ。火を使わない電子レンジで作るカレーです。



3点セット
100名様



ゴールデンカレーパウダールウ中辛 等の名店 THE MEAT やわらか牛カレー 炒め玉ねぎペースト

