

報道関係各位

2023年1月10日
大塚食品株式会社

『ボンカレー』がギネス世界記録™認定！
世界 No.1 ロングセラーブランド
発売から 55 周年を迎える世界最長寿のレトルトカレー

大塚食品株式会社(本社:大阪府中央区、代表取締役社長:白石耕一)の『ボンカレー』が、世界最長寿のレトルトカレーブランドとして、ギネスワールドレコーズリミテッドによるギネス世界記録に認定されました。また、2023年1月中旬からギネス世界記録認定マークを入れた限定パッケージを順次出荷してまいります。



正式記録タイトル: 最長寿のレトルトカレーブランド(longest-selling retort-pouch curry brand)

『ボンカレー』は1968年(昭和43年)、“一人前入りで、お湯で温めるだけで食べられるカレー、誰でも失敗しないカレー”をコンセプトに、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として誕生しました。“ずっと 家族のまんなかに。”をキーメッセージに掲げ、食卓に寄り添い笑顔をお届けするレトルトカレーの定番ブランドとして多くの皆さまにご愛顧いただき、2023年2月12日のレトルトカレー／ボンカレーの日に発売55周年を迎えます。

【調理方法の進化】

誕生から約半世紀に渡り『ボンカレー』は、技術革新により常温で長期保存できる製品へ、さらに調理方法も箱ごとレンジ調理へと進化しました。

1968年
世界初の市販用レトルト食品として『ボンカレー』発売



湯せんで3分

2003年
箱ごとレンジ調理に進化した『ボンカレー』発売



箱ごとレンジで2分
(500Wの場合)

【ボンカレーゴールドの味変遷】

時代の変化とともに製品のアップデートを行っています。おいしさにこだわり、現状に満足せず進化し続けています。

	1978年	2001年	2013年	2016年	2023年
					
進化 POINT	香辛料やフルーツを贅沢に使用	甘口・中辛・辛口それぞれに合わせたオリジナルレシピへ	箱ごとレンジ調理対応となり、おいしさUP!	具材が、国産のじゃがいも・たまねぎ・にんじんへ	進化を続けて、世界No.1ロングセラー
進化の背景	日本人の嗜好の変化への対応	21世紀へ突入	電子レンジの家庭普及率は9割に	国産食材に関するニーズの高まり	最長寿のレトルトカレーブランドとして、ギネス世界記録認定

【ボンカレーの4つのこだわり】

- 具材に使用する野菜は、国産だけ
- じゃがいもの芽取りはすべて手作業
- 60分じっくり炒めたあめ色たまねぎ
- オリジナルブレンドのスパイスとカレー粉

ボンカレー®

4つのこだわり



具材に使用する野菜は、国産だけ
※じゃがいも、にんじん、たまねぎ



じゃがいもの芽取りはすべて手作業



60分じっくり炒めたあめ色たまねぎ



オリジナルブレンドのスパイスとカレー粉



ずっと 家族のまんなか。

近年、レトルトカレーの市場は成長を続けています。その背景には単身・2人世帯の増加による個食化や共働き世帯の増加、さらに生活者の嗜好の多様化に対応できるようになった点が挙げられます。また、レトルトカレーを自分好みにアレンジする調理ニーズが高まるなど、その用途拡大も市場の伸長に寄与しています。

『ボンカレー』は2023年2月12日に55周年を迎えます。今後も、時代の変化、生活者の価値観の変化に対応し、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。

【ギネス世界記録認定記念 限定パッケージ】

対象製品：ボンカレーゴールド(甘口・中辛・辛口・大辛)



《本件に関する報道関係者のお問い合わせ先》

大塚食品株式会社 広報部／山崎・弓家田・藤田・石永

TEL:03-3219-1666 FAX:03-3219-1706 Email:ofc_pr@otsuka.jp

《製品に関するお客様からのお問い合わせ先》

大塚食品株式会社 お客様相談室

TEL:088-697-0627(受付時間:月～金曜日 9:00～17:00 ※祝日を除く)