

純国産カレースパイス比較検証 ハチ食品『蜂カレー』 vs S&B『特製エスビーカレー』

2016年4月27日

おすすめ, 調味料

[このページを印刷](#)[Tweet](#)

B! 0 |



日本の国民食であるカレー。その原点とも言える日本人によって作られた2つのカレースパイスがある。ハチ食品『蜂カレー』とS&B『特製エスビーカレー』として慣れ親しんでいる『特製エスビーカレー』はご存知の方も多はず。しかし、実はそれよりも前に『蜂カレー』が存在していることはあまり、純国産カレースパイスを代表するこの2つのカレー粉を比較する。

日本のカレー粉の原点『蜂カレー』が2016年復活！



1905年に日本初の国産カレー粉を開発した大和屋二代目「今村弥兵衛」伝承の調合で発売したのが『蜂カレー』（40g・税別350円）。厳選したしている。発売当初から変わらない蜂のマークのレトロなパッケージが目印。昭和後期に販売を休止したが、何十年経っても「どこで買えるのか」り、2016年3月28日リニューアルして再生産を開始。ちなみに、蜂やはちみつが入っているわけではない。

[ハチ食品『蜂カレー』公式サイト](#)

市場シェア率80%！赤缶として慣れ親しんでいる『特製エスビーカレー』



1923年にエスビー食品創業者「山崎峯次郎」により、日本で初めてカレー粉の製造に成功。赤缶と言えば、この『特製エスビーカレー』(以下、税別330円)というイメージが強い。現在はカレー粉市場で実に80%のシェアを誇っている。創業当時から日本人の好みに合うカレー粉を追及。31gが使われている。

[S&B『特製エスビーカレー』公式サイト](#)

どちらも公式サイトをみると「日本で初めて」という言葉が使われているのだが、スパイスを調合してカレー粉として発売をしたのはどのようなのだ。

2つのカレー粉に使われている原材料をチェックしてみよう！



ベースとなっているスパイスで共通しているものは、ターメリック、コリアンダー、クミン、フェヌグreek、赤唐辛子。これらに加えて『蜂カ』は、コーンスターチ、ジンジャー、黒こしょう。『エスビーカレー』には、こしょう、ちんぴ(陳皮)が入っている。またどちらにも「その他香辛料」

カレー缶の開け方



缶の開け方は、フタと缶の溝に何かを挟んで「テコの原理」を使えば簡単にフタが外れる。ちなみに記者はスプーンを使うことが多い。

それでは次に味について比べてみよう。

2016年4月27日

[おすすめ](#), [調味料](#)

[このページを印刷](#)

[Tweet](#)

[BI](#) 0 | [チェック](#)

純国産カレースパイス比較検証 八チ食品『蜂カレー』 vs S&B『特製エスビーカレー』

2016年4月27日

おすすめ, 調味料

[このページを印刷](#)

いいね! 23

ツイート

B! 0

G+1

チェック



2つのカレー粉の味比べ！味わりに違いはあるのか！？



一見ただけでは似たような色合いのカレー粉。スパイスの香りも「何がどう違う!？」というのは表現しにくい。味の比較の仕方は、カレー粉の配れるように、シンプルなスープカレーにしてみた。



調理方法は、炒めた玉ねぎにカレー粉を加えて香りを出してから水を加え煮込んだだけ。

カレー粉 小さじ2

炒め玉ねぎ 80g

水 300cc

どちらも同量で作ってみた。



言うまでもないが、もちろんどちらもカレーの良い香り。似たようなカレー粉ではあるが調理してみると、まずは出来上がったスープカレーの色濃いめ茶色をしており、『エスビーカレー』は黄色っぽい色。

『蜂カレー』はよりスパイシーでピリツとした辛味が楽しめる！



『蜂カレー』は、ジンジャーが入っているからかスパイシーな風味。『エスビーカレー』と比べると、後味に感じるピリツとした風味がやや強い

『エスビーカレー』はより風味豊かでマイルドさもある！



『エスビーカレー』は、『蜂カレー』よりややマイルドな風味。柔らかい甘味もあり、後味はスッキリとしている。これは、陳皮(みかん果皮)が入っている。

奥の深い日本のカレースパイスを楽しんで！



『蜂カレー』はピリッと感が強いので大人な味わい。刺激のあるカレーを作りたい時などに向いてそう。『エスビーカレー』はややフルーティーで定番と言った風味。もちろん、どちらも風味の良いこだわりのカレースパイスであることは間違いなく、その他の食材が加わったり、調理方法が異なるだろう。昨今は、カレールーやレトルトカレーなども種類が豊富で美味しいものがたくさんある。しかし、カレー作りの原点となるこだわりのしんでのみるのも良さそうだ。