

発売から20年を超える瓶入りのスープカレーの素がさらにおいしく ベル食品「スープカレーの作り方」の中辛とマイルドがリニューアル

札幌発祥のソウルフード、スープカレーを家庭でも手軽に楽しめるとSNSでも話題。
中辛はガラスープ、マイルドはポークスープを加えて、旨みとコクがより深くなりました。

ベル食品株式会社 スープカレーの作り方が さらにおいしくリニューアル！



「成吉思汗たれ」「ラーメンスープ華味」「スープカレーの作り方」「ザンギ名人」など、北海道のソウルフードをご家庭で味わうためのたれ、つゆ、レトルト食品、スイーツなどを製造販売する「北海道のソウルフードメーカー」ベル食品株式会社（本社：北海道札幌市西区、代表取締役社長：福山浩司、以下ベル食品）は、瓶入りの濃縮ペーストタイプのスープカレーの素「スープカレーの作り方 中辛 180g」と「スープカレーの作り方 マイルド 180g」をリニューアルし、2026年9月以降、北海道をはじめ、全国の販売店で順次切り替えて販売いたします。

「スープカレーの作り方」は、札幌発祥のソウルフードであるスープカレーを、ご家庭で手軽に楽しめる商品です。お好みの肉や野菜などと合わせるだけで、自分好みのスープカレーを作ることができる瓶入りのスープカレーの素として、SNSでもたびたび話題となっています。中辛は2005年の発売以来、20年以上にわたりご愛顧いただいているロングセラー商品です。

今回のリニューアルでは、中辛にはガラスープ、マイルドにはポークスープを使用するなど、全体の味わいを調整し、より旨みとコクを感じられる味わいに仕上げました。リニューアル品は、中辛の「ガラスープで旨味UP!」、マイルドの「ポークスープで旨味UP!」と記載されたPOPシールが目印です。なお、POPシールはリニューアル後、約3ヶ月間の製造分限定で貼付します。

※販売店の在庫状況により、リニューアル品への切り替え時期が異なります。

<それぞれの個性を生かし、旨みとコクをさらにアップ>

【スープカレーの作り方 中辛 180g】

じっくり炒めた野菜とスパイスのコクに、焦がしバジルの豊かな香りを利かせた、スパイシーで奥深い味わいのスープカレーの素です。

■リニューアルのポイント

ガラスープを加えて、鶏の旨みとコクをより感じられるよう、全体の味わいを調整しました。スパイスと焦がしバジルの風味を生かしながら、より旨み深く、風味豊かな味わいに仕上げました。



【スープカレーの作り方 マイルド 180g】

じっくり炒めた野菜とスパイスのコクに、白湯スープのまるやかさを合わせた、コク深くマイルドな味わいのスープカレーの素です。

■リニューアルのポイント

ポークスープを加えて、豚の旨みとコクをより感じられるよう、全体の味わいを調整しました。白湯スープのまるやかな味わいを生かしながら、より風味豊かで、満足感のある味わいに仕上げました。



＜ベル食品とスープカレーの歩み＞

ベル食品とスープカレーとの関わりは、札幌のテレビ局が主催した「カレー博覧会」で、大泉洋氏が出演する番組による出店企画にベル食品が協力したことから始まります。出店3年目となる2003年には、元々スープカレー好きの大泉氏が求めるこだわりの味を実現するため、スープカレーの開発に着手。試行錯誤を重ねて完成したスープカレーは、大きな話題を集めました。

2004年には「本日のスープカレーのスープ」として商品化し、ベル食品の新商品として異例の大ヒット。その翌年の2005年には、家庭で手軽にスープカレーを楽しめる瓶入りの濃縮ペースト「スープカレーの作り方 中辛」を発売しました。以来、味わいや辛さの異なる商品を加えながらシリーズを展開し、札幌のソウルフードであるスープカレーの魅力を発信し続けています。

＜好みに合わせて選べる「スープカレーの作り方」シリーズ＞

「スープカレーの作り方」シリーズでは、定番の中辛・マイルドのほか、野菜や果物のまるやかな味わいを楽しめる「甘口」、刺激적인辛さの「辛口」、札幌の人気スープカレー店「GARAKU」が監修した「濃厚和だし」を展開しています。さらに、箱入りのプレミアムシリーズとして「濃厚チキン」もラインナップ。お好みの辛さやスープの味わいに合わせてお選びいただけます。



本品をお湯に溶かしてひと煮立ちさせ、加熱したお好みの具材を盛り付けるだけで、札幌発祥のスープカレーをご家庭で手軽に楽しめます。今回リニューアルする中辛・マイルドは1瓶で4皿分。標準小売価格438円（税抜）から換算すると、スープ1皿あたり約110円（税抜・具材代を除く）で、コストパフォーマンスの高さも魅力です。

※今回のリニューアル対象は「スープカレーの作り方 中辛」と「スープカレーの作り方 マイルド」です。

＜ベル食品株式会社について＞

ベル食品株式会社は「北海道のソウルフードメイカー」として、地元の食文化の可能性を追求し、ジンギスカン、スープカレーをはじめ、ラーメン、ザンギ、ラーメンサラダ、豚丼、レトルトカレーなど、豊かな自然に恵まれた北海道らしい製品の開発と提案、普及を図っております。

1956年（昭和31年）に発売した日本初の家庭用焼肉たれ「成吉思汗たれ」は、家庭用ジンギスカンのたれで北海道シェアNo.1*。北海道の「食」のブランド向上への貢献などの功績が認められ、2023年に第44回食品産業優良企業等表彰の農林水産大臣賞を受賞しました。

*北海道内における「ジンギスカンのたれ」ジャンルのPOSデータより 2026年3月 自社調べ

社名：ベル食品株式会社

所在地：〒063-0803 北海道札幌市西区二十四軒3条7丁目3番35号

HP：<https://www.bellfoods.co.jp/>

＜本件に関するお問い合わせ先＞

ベル食品株式会社 〒063-0803 北海道札幌市西区二十四軒3条7丁目3番35号

TEL：011-613-0002 FAX：011-643-4397 Email：mitsui.toshiyuki@bellfoods.co.jp 担当：三井