

一流ホテルのような味わいをご家庭で

純欧風ビーフカレー

コク深いデミの芳醇リッチ・キノコが香る濃厚マイルド

2016年2月15日(月) 新発売

このたび株式会社中村屋（代表取締役社長 鈴木達也）は、レトルト食品「純欧風ビーフカレー」シリーズ（「コク深いデミの芳醇リッチ」と「キノコが香る濃厚マイルド」）を2月15日（月）に発売いたします。

高価格帯のレトルトカレー市場が拡大する昨今、1927（昭和2）年に喫茶部（レストラン）を開設した中村屋がレストランの調理技術を活かし、味と製法にこだわった“一流ホテル”のような上質な欧風タイプのカレーを開発しました。

柔らかく煮込んだ大きなビーフとシルキーな口どけのカレーソースが織り成す、なめらかでコク深いリッチな味わいが特徴の欧風ビーフカレーをご家庭でお楽しみいただけます。

～存在感のあるビーフとなめらかで上質なソース～



【コク深いデミの芳醇リッチ】



【キノコが香る濃厚マイルド】

【商品特徴】

★一流ホテルで提供されるような、こだわりを凝縮した「純欧風ビーフカレー」

①旨みを閉じ込めた「真空調理ビーフ」

牛肉をブロックのまま真空の状態ですでに煮込み、肉の旨みを閉じ込めました

②深いコクとシルキーな口どけの「カレーソース」

じっくり炒めた香味野菜をきめ細かいペースト状にし、カレーソースに深いコクと裏ごししたようなシルキーな口どけを加えました

③香ばしく豊かな香りを引き出す「高温焙煎スパイス」

直火仕上げの特製ブラウンルウ*と高温焙煎したスパイスを加え、香ばしく豊かな香りを引き出しました

※【特製ブラウンルウとは】 直火で小麦粉を炒めた中村屋特製の深煎りのルウ

【商品詳細】

パッケージ		
商品名	純欧風ビーフカレー コク深いデミの芳醇リッチ	純欧風ビーフカレー キノコが香る濃厚マイルド
味の特徴	じっくり煮込んだデミグラスと濃厚な赤ワインが調和した、芳醇なコクと香り	ソテーしたマッシュルームの旨みと、ポルチーニの風味に生クリームが調和した濃厚かつマイルドなコクと香り
内容量	180 g (1人前)	
希望小売価格	430 円 (税抜き)	
発売日	2016年2月15日 (月)	
販路	スーパー (GMS・質販店・その他)、CVS	