

簡単調理！中村屋伝統の「インドカレー」の美味しさをご家庭で

インドカレーの素

2017年2月13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 東証第一部：2204）は、レトルト食品「インドカレーの素」を2月13日（月）に発売いたします。

時短簡便に加え、手作り感のニーズが高まる昨今、1927（昭和2）年に日本で初めてインドカレーを発売した中村屋が、その調理技術を活かし、どんな具材でも合う液状タイプの調理用カレーソースを開発しました。

新商品「インドカレーの素」は、甘みと旨みを凝縮させたオニオンソテーをぜいたくに使用し、秘伝の特製スパイスを効かせたカレーソースです。お好みの具材で本格的な「インドカレー」を、ご家庭で簡単に手作りすることができます。また、牛乳を加え、マイルドな味付けにアレンジもできます。ぜひ、お試しください。



自分好みのインドカレーに
簡単調理！

お好みの具材を炒めて
水を加え、ひと煮立ち！

※調理例（具材は入っていません）

【商品特徴】

①調理用に適した本格的な味わい

甘みと旨みを凝縮させたオニオンソテーをぜいたくに使用。秘伝の特製スパイスで香りを高くし、酸味の強いヨーグルトを加えてカレーソース全体の旨みを引き立てました。

どんな具材にも合い、調理用に適した汎用性の高い本格的な品質に仕上げました。

②自分好みにアレンジして調理

鶏肉、豚肉、野菜など…どんな具材にも合うカレーソースです。また、お好みで水の代わりに牛乳を加えるとマイルドになり、カレー粉を加えると、よりスパイシーになります。

【商品パッケージ】



【商品概要】

| | |
|--------|--------------------------|
| 商品名 | インドカレーの素 |
| 内容量 | 300 g (2~3人前) |
| 希望小売価格 | 320 円 (税別) |
| 賞味期間 | 1年6カ月 |
| 販路 | スーパー (GMS・質販店・その他)、CVS 他 |

～本格カレー、アレンジカレーの作り方～ (2~3人前)

本格仕立てのチキンカレー

鶏もも肉…約150g
玉ねぎ(スライス)…1/2個(約100g)
サラダ油…大さじ1
水…100mL
塩・こしょう…少々
本品…1袋



※鶏肉は3cm程度の大きさに切り、軽く塩・こしょうをしてください。
※仕上げにバターを加えると、よりコク深くなります。

まろやか仕立てのポークカレー

豚ばら肉…約100g
玉ねぎ(スライス)…1/2個(約100g)
サラダ油…大さじ1
牛乳…100mL
塩・こしょう…少々
本品…1袋



※豚肉は3cm程度の大きさに切り、軽く塩・こしょうをしてください。
※お好みでトマトやフロッコリーを加えると、彩りよく仕上がります。



1 鍋(又はフライパン)にサラダ油を入れ、中火で具材を炒めます。



2 具材に火が通ったら一旦火を止めて、本品と水または牛乳を加えます。



3 ソースと具材を混ぜ合わせ、中火で煮込んだら(5分程度)、出来上がりです。

※商品パッケージの裏面に掲載

より、スパイシーに仕上げたいときは…
「中村屋純カレー粉」
好評発売中!



■会社概要

商号 : 株式会社 中村屋 (東証第一部 証券コード: 2204)
代表者 : 代表取締役社長 鈴木 達也
所在地 : 〒160-0022 東京都新宿区新宿三丁目 26 番 13 号
創業 : 1901 (明治 34) 年 12 月 30 日
設立 : 1923 (大正 12) 年 4 月 1 日
事業内容 : 各種和洋菓子、パン、食品の製造・販売、レストランの経営
資本金 : 74 億 6,940 万円 (平成 28 年 3 月 31 日現在)
URL : <http://www.nakamura.co.jp/>