

純印度式カレー発売90周年記念、骨付きチキンを使用した
プレミアムインドカレー
 「スパイシーチキン」・「バターチキン」

2017年8月14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「プレミアムインドカレー」シリーズ（「スパイシーチキン」と「バターチキン」）を8月14日（月）に発売いたします。

中村屋は1927（昭和2）年の喫茶部（レストラン）の開設と同時に日本で初めて本格的なインドカレーを発売し、今年90周年を迎えました。純印度式カレーの発売90周年を記念して、ご好評いただいているレトルトカレー「インドカレー」シリーズの品位にさらに磨きをかけ、骨付きの鶏肉を使用した圧倒的な具材感と、あめ色玉ねぎとバターをぜいたくに加えて仕立てた「プレミアムインドカレー」シリーズを開発しました。

レトルトカレーの高価格帯市場は拡大を続けており、「プレミアムインドカレー」シリーズは、こだわりの高品質なチキンカレーをご家庭でお手軽にお楽しみいただけます。

～骨付きチキンを使用した

「プレミアムインドカレー」シリーズ登場～



あめ色玉ねぎのコク深い味わい

「スパイシーチキン」



バターの濃厚な味わい

「バターチキン」

レトルトカレー【インドカレーシリーズ】

2001（平成13）年に発売した「インドカレー」シリーズは「伝統のカレーの味をご家庭で」というコンセプトのもと、1927（昭和2年）から培われたレストランの調理技術により生み出された、香り高いオリジナルスパイスと圧倒的な具材感を堪能できる本格的レトルトカレーです。



【商品特徴】

★純印度式カレー発売 90 周年を記念した“プレミアム”なカレー

①圧倒的な具材感

香ばしくローストした骨付きのチキンを丸々一本と、もも肉を使用し圧倒的な具材感を実現しました

②高品質なソース

直火釜で炒めたあめ色玉ねぎとオリジナルスパイスをベースに、たっぷりのバターを加えて高品質なソースに仕上げました

③高級感のあるパッケージ

金の箔押しをした既存シリーズよりもお客さまの目を引く高級感のあるパッケージに仕上げました

【商品詳細】

パッケージ		
商品名	プレミアムインドカレー スパイシーチキン	プレミアムインドカレー バターチキン
味の特徴	香ばしくローストした骨付きチキンを丸ごと一本加え、あめ色になるまで炒めた玉ねぎをふんだんに使用し、伝統のオリジナルスパイスでコク深く仕上げたチキンカレーです	香ばしくローストした骨付きチキンを丸ごと一本加え、バターと北海道産生クリームを使用しコク深く、カスリメティ※1が香るぜいたくな味わいに仕上げたバターチキンカレーです
内容量	200 g (1 人前)	
希望小売価格	430 円 (税抜き)	
発売日	2017 年 8 月 14 日 (月) から首都圏先行販売 (11 月から全国販売予定)	
販路	スーパー (GMS・質販店・その他)、CVS	

※1 カスリメティとは・・・フェネグリーグの葉を乾燥させたもので、インドのバターチキンカレーには欠かせないスパイス。独特の甘い香りが特徴

■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 29 年 3 月 31 日現在)
URL : <http://www.nakamuraya.co.jp/>