

期間限定！刺激的な辛口のレトルトカレー インドカレー 辛さ突きぬけるグリルチキン

2018年7月9日(月) 新発売

株式会社中村屋（代表取締役社長 鈴木達也 東証一部：2204）は、レトルト食品「インドカレー 辛さ突きぬけるグリルチキン」を7月9日（月）に発売いたします。

深みのある刺激的な辛さ！



※盛り付け例

ほろほろ、ほぐれる骨付きチキンのうま味！

レトルトカレー市場が拡大する中、夏には辛口のレトルトカレーの需要が、年々、伸びています。そのような中、中村屋は、特製の骨付きチキンと、唐辛子とビンダルペーストを使用した辛口のレトルトカレー「インドカレー 辛さ突きぬけるグリルチキン」を開発しました。

「インドカレー」シリーズの中でも一番の辛さである同商品は、猛暑が予想される今年の夏にぴったりな夏季限定の商品です。

【商品特徴】

①中村屋特製骨付きチキン！

骨付きのチキンをスパイスや生姜などに漬け込み、一晚寝かせてじっくりグリルすることでふっくら軟らかに仕上げました。手羽元の骨から出る旨みがカレーのおいしさを引き立てます。

②唐辛子の突き抜ける辛さ！

唐辛子ホールを丸ごと1本入れ、レッドペッパーを加えて辛さを引き出しました。また、唐辛子ホールを煮出して香りと辛さを抽出し、ソースに加えました。

③本格インド仕立て！

ビンダルペースト※1で独特の熟成度がある辛味と、青唐辛子のさわやかな辛味により、深みのあるエスニックな辛さに仕上げました。

※1 ビンダルペースト…唐辛子などのスパイスを酢に漬け込んだインド伝統の辛味調味料

【商品詳細】

<商品パッケージ>



商品名	インドカレー 辛さ突きぬけるグリルチキン
味の特徴	スパイシーに漬け込んだ骨付きチキンをじっくりグリルしてうま味をとじ込め、2種類の唐辛子とビンダルペーストを加え、深みのある刺激的な辛さに仕上げました。
内容量	180 g
希望 小売価格	330 円（税抜き）
販売期間	2018年7月9日（月）～ 2018年10月31日（水）予定
販路	スーパー（GMS・質販店・その他）、 CVS 他



■会社概要

商号 : 株式会社 中村屋（東証一部 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 30 年 3 月 31 日現在）
URL : <http://www.nakamura.co.jp/>