

中村屋伝統のカリーに花椒が活きる！

マーラー

ホアジャオ

本格麻辣 花椒カリー

「芳醇な辛さ、香る赤花椒」 「鮮烈なしびれ、香る青花椒」

2019年5月13日(月) 新発売

株式会社中村屋（代表取締役社長 鈴木達也 東証第一部：2204）は、レトルトカレー「本格麻辣 花椒カリー 芳醇な辛さ、香る赤花椒」、「本格麻辣 花椒カリー 鮮烈なしびれ、香る青花椒」を5月13日(月)に全国発売いたします。

麻辣風味のスパイシーカリー

芳醇な辛さ、香る



鮮烈なしびれ、香る



※盛り付け例

昨今、四川山椒「花椒」のしびれと辛さを楽しむ「麻辣」の人气が高まり、フェアやイベントが開催されるなど、市場が拡大しています。

中村屋は、1927年に日本で初めて純印度式カリーを発売し、1932年からは中国料理を提供してきました。

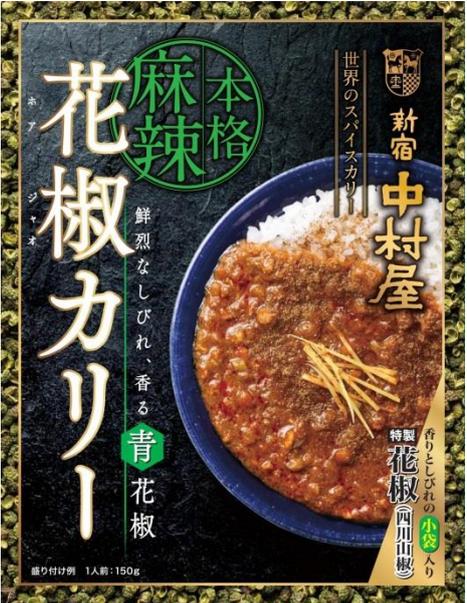
そのレストランの調理技術を活かした豊かな香りと辛さが特徴の中華レトルト「本格四川シリーズ」の麻婆豆腐の素3種と「香りとしびれほとばしる食べる麻辣油」がご好評いただいております。昨年対比で2桁増の伸びとなっています。

このたび、伝統のカリーと中国料理で長年培った調理技術とスパイス使いを活かし、麻辣風味のレトルトカレー「本格麻辣 花椒カリー」2種を開発しました。ご飯はもちろん、中華麺などの麺類との相性も良く、簡単にアレンジして召し上がれます。

【商品特徴】

中村屋伝統のカリーと本格四川の花椒が織りなす、「香りとしびれ」「辛さとコク」がご堪能いただける、麻辣風味がほとばしるスパイシーカリーです。

【商品詳細】

<p>商品 パッケージ</p>		
<p>商品名</p>	<p>本格麻辣 花椒カリー 芳醇な辛さ、香る赤花椒</p>	<p>本格麻辣 花椒カリー 鮮烈なしびれ、香る青花椒</p>
<p>味の特徴</p>	<p>中国で最も有名な^{びーしえん}郫 県 豆板醤のコク深い辛さに、牛豚挽肉の旨みをきかせた「辛さとコク」、中村屋オリジナルスパイス、本場四川産の赤花椒、特製^{しゃんらーゆ} 香 辣 油 を き か せ た 「 香 り と し び れ 」 が 特 徴 の 花 椒 カ リ ー</p>	<p>青唐辛子、生姜の爽やかな辛みに、豚鶏挽肉の旨みをきかせた「辛さとコク」、中村屋オリジナルスパイス、本場四川産の青花椒、青花椒油をきかせた「香りとしびれ」が特徴の花椒カリー</p>
<p>※別添の「特製花椒（四川山椒）」小袋付き 芳醇な香りの赤花椒と鮮烈なしびれの青花椒をブレンドした「特製花椒」です。 (辛味としびれが強いので、少量ずつ加減しながらお使いください)</p>		
<p>内容量</p>	<p>150g</p>	
<p>希望 小売価格</p>	<p>280 円（税抜き）</p>	
<p>発売日</p>	<p>2019 年 5 月 13 日（月）</p>	
<p>販路</p>	<p>スーパー（GMS・質販店・その他）、CVS</p>	

■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（2019 年 3 月 31 日現在）
 URL : <http://www.nakamura.co.jp/>