

# 新宿中村屋(カレー) × テオブロマ(チョコレート) コラボレーション 純欧風ビーフカレー カカオリッチ

2019年12月16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、レトルトカレー「純欧風ビーフカレー カカオリッチ」を12月16日(月)に発売いたします。

新宿 **中村屋** & **THÉOBROMA**  
MUSÉE DU CHOCOLAT  
TOKYO



「新宿中村屋」と、チョコレート専門店「テオブロマ」がコラボレーションしたこだわりのレトルトカレーです。

“カカオのコクと香りを活かした特別なカレーを作りたい”という両社の思いが一致し、カレーとカカオのプロによるコラボレーションが実現しました。

こだわり抜いたカカオの深い味わいと、中村屋ならではの調理技術で作り上げた、リッチな味わいの本格欧風ビーフカレーをお楽しみください。

## 【商品特徴】

### ①テオブロマ土屋シェフ厳選のカカオを使用

カカオの中でも、芳醇でビターなコクが特徴のマダガスカル産カカオを加えました

### ②ボルドー産ワインとクランベリーのフルーティーな酸味

ボルドー産ワインとクランベリーのフルーティーな奥深い酸味に、高温焙煎したスパイスを加え、華やかで豊かな香りを引き出しました

### ③旨みと食感にこだわり、真空調理したビーフ

大きくカットした牛肉を真空の状態、長時間低温でじっくり煮込み、旨みを閉じ込めました

## 【商品詳細】



商品名	純欧風ビーフカレー カカオリッチ
味の特徴	「新宿中村屋」とチョコレート専門店「テオブロマ」のコラボレーションカレー。土屋シェフ厳選のマダガスカルカカオのビターなコクに、ボルドー産ワインとクランベリーのフルーティーな奥深い酸味が広がるリッチな味わいです。具材は、真空調理によって旨みと食感にこだわり、ぜいたくに大きくカットしたビーフを加えました。
内容量	180 g
希望小売価格	430 円（税抜き）
発売日	2019 年 12 月 16 日（月）
販路	百貨店、直売店、新宿中村屋ビル「スイーツ&デリカ Bonna（ボンナ）」、テオブロマ渋谷本店、スーパー（質販店）

## THEOBROMA

MUSÉE DU CHOCOLAT  
TOKYO

### ■「ミュゼ・ドゥ・ショコラ テオブロマ」土屋シェフプロフィール

1982年に渡仏し、トップクラスのパティスリー、ショコラトリー、レストランで修行。帰国後は有名ショコラトリーのシェフなどを務め、1999年、東京都渋谷区富ヶ谷に「ミュゼ・ドゥ・ショコラ テオブロマ」を開店。

土屋シェフは日本のショコラティエ第一人者として評価が高く、国内外で数々の賞を受賞。また、マダガスカルカカオの品質向上とともに、現地農家の支援にも取り組んでいる。



テオブロマ  
シェフ 土屋 公二氏

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