

「おいしくて簡便」を実現したレンジ調理対応レトルトカレー

東京洋食 熟成欧風ビーフカレー

「ローストオニオンの香りとコク」「煮詰めワインの香りとコク」

2020年2月10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「東京洋食 熟成欧風ビーフカレー ローストオニオンの香りとコク」、「東京洋食 熟成欧風ビーフカレー 煮詰めワインの香りとコク」を2月10日(月)に発売いたします。

東京で育まれた洋食のカレーのおいしさ



※盛り付け例

レトルトカレー市場は規模拡大を続け、ニーズが多様化しおいしさ重視のこだわり層が増えています。また、女性の社会進出や世帯構成の変化により、食の時短・簡便化志向が進んでいます。

このような中、「東京洋食」シリーズは、「おいしくて簡便」という時代のニーズと、広く日本人に親しまれ、東京で育まれた「洋食」の不易流行のおいしさにこだわりました。1927年にレストランを開設して以来積み重ねた調理技術を生かし、本格的な味わいに仕立て、スタンディングのレトルトパウチでレンジ調理対応したシリーズです。その第一弾として5日間じっくりと熟成させたオリジナルのルウと特製デミグラスソースで仕上げた味わい深い欧風ビーフカレーを、手軽にお楽しみいただける「熟成欧風ビーフカレー」2種を開発しました。

【商品特徴】

①こだわりの“熟成ルウ”

炒めこんだ香味野菜に厳選した30種のスパイスを加え直火焙煎したあと、5日間かけて熟成させたオリジナルのルウで香り豊かに仕上げました。

②厳選した“素材”

玉ねぎを2種類の方法で炒めて甘さを引き出し、やわらかい牛肉と特製デミグラスソースで香り高く、コク深い味わいに仕立てました。

③“電子レンジ”で簡単調理

電子レンジ対応のスタンディングのレトルトパウチを採用し、簡単に調理ができます。

【商品詳細】

| | | |
|-------------|--|---|
| 商品 パッケージ |  |  |
| 商品名 | 東京洋食 熟成欧風ビーフカレー ローストオニオンの香りとコク | 東京洋食 熟成欧風ビーフカレー 煮詰めワインの香りとコク |
| 味の特徴 | 熟成させたルウと特製デミグラスソースの奥深いコク、じっくり炒め込んだローストオニオンの香ばしい香りと濃厚な味わいがきわだつ欧風ビーフカレーです。〈中辛〉 | 熟成させたルウと特製デミグラスソースの奥深いコク、煮詰めた赤ワインの芳醇な香りと濃厚な味わいがきわだつ欧風ビーフカレーです。〈中辛〉 |
| 内容量 | 180g | |
| 希望小売価格 | 270円（税抜き） | |
| 発売日 | 2020年2月10日（月） | |
| 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 : <https://www.nakamura.co.jp/>