

### 今までなかった！スパイスタイプの具入りラー油 本格カレーの香り&コク 食べるスパイスラー油

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 東証一部:2204)は、「本格カレーの香り&コク 食べるスパイスラー油」を2月10日(月)に発売いたします。

格別なスパイス感  
万能調味料



パンに塗って！



カレーに添えて！



サラダにトッピング



炒めものの調味料として

※盛り付け例

舌が痺れるような辛さ「シビ辛」のトレンドにより、具入りラー油の市場が伸長しています。

そのような中、昭和初期からレストランでインドカレーや中国料理を提供してきた中村屋が、長年培われたスパイスの調合技術を活かし、これまでの中華系の具入りラー油とは一線を画す、新しい「スパイスタイプ」の具入りラー油「本格カレーの香り&コク 食べるスパイスラー油」を開発しました。手軽に使える万能調味料で、特製ガラムマサラ、ナッツやガーリック、ホールスパイスなどを使用し、スパイスの豊かな香りと弾ける食感をお楽しみいただけます。

## 【商品特徴】

### ①カレーの中村屋が魅せる別格のスパイス感

オリジナルブレンドのスパイスの香りを、手間隙かけて油に引き出すことで、奥行きのある豊かな香りに仕上げました

### ②6種具材のやみつき食感！

香ばしく「カリッ！」としたナッツやガーリックに、スパイスやキノアの「プチッ」と弾ける食感がクセになります

### ③洋風メニューとも相性が抜群！！

ごはんはもちろん、カレー、パン、サラダ、炒めもの、フライなどの洋風メニューとの相性も抜群です

◆詳しいレシピはこちら（2月10日に公開予定）

<https://www.nakamuraya.co.jp/pavilion/recipe/spice/>



## 【商品詳細】

<商品パッケージ>



商品名	本格カレーの香りとココ食べるスパイスラー油
味の特徴	秘伝のガラムマサラ※1と厳選したホールスパイスから引き出した豊かな「香り」が、色々な料理で手軽に味わえます。香ばしいオニオンとガーリック、食感の良いナッツ類など6種の具材と、スパイス風味を味わえるまったく新しい「食べるラー油」です。
内容量	110g
希望小売価格	430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

※1 ガラムマサラ…インド料理などで使われるミックススパイス

## ■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 : <https://www.nakamuraya.co.jp/>