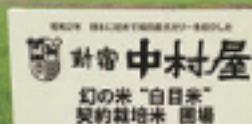


# 昭和初期の幻の米 “白目米”



白目米は、小粒でべとつかず、カレーソースをかけると平均して浸透し、一粒一粒によく絡まり、インドカレーの味をいっそう引き立てます。

～白目米復活の経緯～

白目米は江戸時代、武州幸手で栽培されていた最高級米です。

中村屋の創業者 相馬愛蔵は、白目米がカレーに最も合うと考え契約栽培を依頼しました。

その後、昭和13年頃までインドカレーに用いておりましたが、米穀統制が行われると、作付け量が少ない白目米は栽培されなくなり、幻の米となったのです。

中村屋では平成8年にインドカレー誕生70周年を記念し、幻の米となっていた白目米を2年間かけ、半世紀ぶりに復刻させ農林水産大臣賞も受賞しました。



※写真は、  
サラダ・ドリンク付セット

数量限定!

## 中村屋純印度式カレー

(ライスはコシヒカリです)

本体 1,600円 + 税

サラダ・ドリンク付セット

本体 2,280円 + 税

## “白目米”と 中村屋純印度式カレー

本体 1,750円 + 税

サラダ・ドリンク付セット

本体 2,430円 + 税

※上記以外のメニューも、プラス150円+税で  
ライス(コシヒカリ)を白目米に変更できます。