

おうちにいながらインド各地のスパイスカレーを楽しめる新シリーズ
インドを旅するインドカレー
「カルダモン香るカシミールビーフ」・「カレーリーフ香る南インドキーマ」
2022年2月14日(月)新発売

株式会社中村屋(本社:東京都新宿区、代表取締役社長 鈴木達也 東証第一部:2204、以下 中村屋)は、インドを旅した気分が味わえるレトルトカレーの新シリーズから「インドを旅するインドカレー カルダモン香るカシミールビーフ」と「インドを旅するインドカレー カレーリーフ香る南インドキーマ」を、2022年2月14日(月)より全国のスーパー等で発売します。



【商品特徴】

<インドを旅する>シリーズとは

- ・エスニックな情緒あふれるインド料理の品揃えの中から厳選した「本場インドの味わい」を彷彿させる本格的なインドカレーです。
- ・インド各地の多彩な料理の特徴にこだわり、洗練された刺激的なスパイスの香りで仕上げました。

<インドを旅するインドカレー カルダモン香るカシミールビーフ>

- ・野菜や果実の甘みと酸味に、唐辛子の香ばしい辛味とカルダモンやクミン、クローブなどの清涼感のあるスパイスを鮮烈に効かせ、グリルした牛肉をじっくり煮込みました。奥深いコク、シャープな辛さと香りが楽しめるスパイシーなビーフカレーです。

※カシミール地方は、冬は寒さが厳しい気候のため、辛い料理が多いのですが、ただ辛いだけでなく、コクがあり、スパイスから辛さと豊かな香りをじっくり引き出しているのが特徴です。

<インドを旅するインドカレー カレーリーフ香る南インドキーマ>

- ・南インド料理には欠かせない香辛料「カレーリーフ」とクミン、マスタードシードを炒めて引き出した独自の香ばしい香りに、ココナッツのコクが調和したキーマカレーです。鶏ひき肉のうま味と食感豊かな食べ応えのある具材が楽しめます。

※夏は40度を超える南インドは、スパイスを香ばしく炒め、豊富な野菜や豆、ココナッツを多用したバラエティ豊かな料理がたくさんあるのが特徴です。

【商品詳細】



- ・商品名： インドを旅するインドカレー
カルダモン香る カシミールビーフ
- ・内容量： 180 g



- ・商品名： インドを旅するインドカレー
カレーリーフ香る 南インドキーマ
- ・内容量： 150 g



<各商品共通>

- ・希望小売価格： 357 円（税込）
- ・発売日： 2022 年 2 月 14 日（月）
- ・販路： スーパー（GMS・質販店・その他）、CVS、ドラッグストア 他

【開発背景・コンセプト】

- ・巣ごもり需要が続くなか、常時レトルトカレーを家庭内にストックする生活者が増加したことで、家庭内保有率も増加しています。
- ・お客さまにレトルトカレーを選ぶ楽しみを提供するために、本場インドのカレーを日本で初めてレストランで提供した中村屋が、インド各地の料理の特徴に着目した新シリーズを開発しました。
- ・こだわり層向けに「本場インドのスパイス感」を追究し、おうちにいながら、手軽に、ぜいたくで幸せな旅行気分を堪能いただけます。

【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（2021 年 3 月 31 日現在）
- URL： <https://www.nakamuraya.co.jp/>