

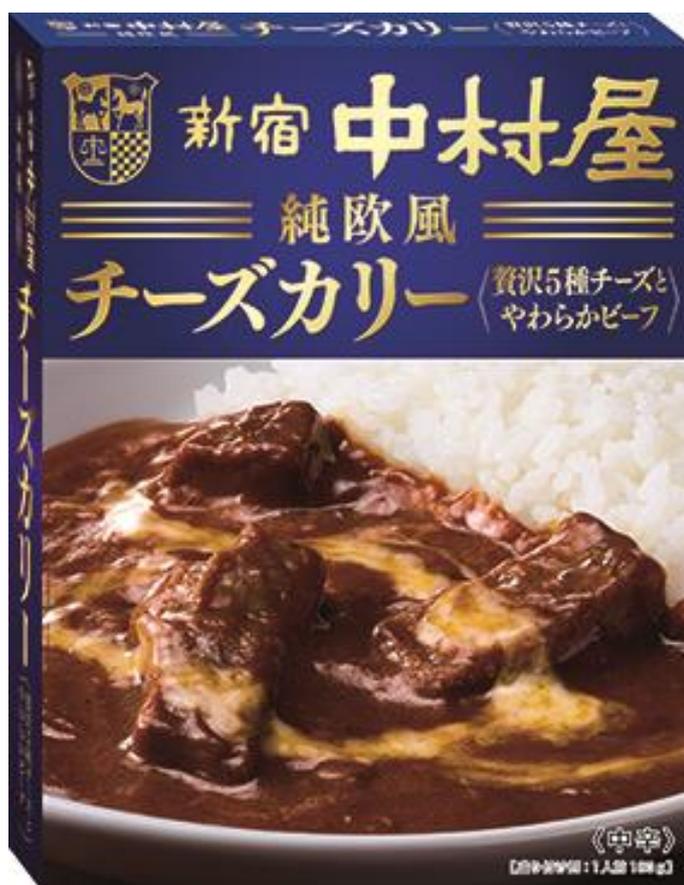
新宿中村屋

変わらない「おいしい」を、いつもあたらしく。

たっぷりチーズとやわらかビーフが織りなすコク深い味わい
「純欧風チーズカレー 贅沢5種チーズとやわらかビーフ」

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、上質な欧風タイプのレトルトカレー「純欧風」シリーズに、新たに「純欧風チーズカレー 贅沢5種チーズとやわらかビーフ」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】

・純欧風シリーズとは

1927（昭和2）年、日本で初めて純印度式カレーを発売した中村屋が、レストランで培った調理技術を生かし、“一流ホテル”のような上質なソースにこだわった欧風タイプのカレー。やわらかく煮込んだ大きなビーフとシルキーな口どけのカレーソースが織りなす、リッチな味わいのシリーズです。

・厳選した5種のチーズのバランス

厳選した5種類のチーズ（チェダーチーズ、ゴーダチーズ、カマンベールチーズ、エダムチーズ、グリエールチーズ）をぜいたくに使用し、ソースにとろけたチーズが広がる、コク深く濃厚でリッチな味わいです。

・ビーフのおいしさ

牛肉をかたまりのまま真空の状態ですで煮込むことにより、肉のうま味をとじ込みました。

・芳醇なソース

特製デミグラスソースに3種類の果実（リンゴ、バナナ、デーツ）を加えることで自然な甘みとコクを引き出し、香り豊かなスパイスで仕上げました。

【商品詳細】

- ・商品名： 純欧風チーズカレー 贅沢5種チーズとやわらかビーフ
- ・内容量： 180g
- ・希望小売価格： 465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）、ドラッグストア、CVS 他

【開発背景・コンセプト】

- ・400円前後のレトルトカレー市場で好評をいただいている「純欧風」シリーズ。欧風カレーとチーズは相性が良く、専門店でも人気があります。
- ・巣ごもり需要が続くなか、レストランを経験したシェフが味と製法にこだわり、レトルトカレー1皿でリッチな気分になれるぜいたくな欧風タイプのチーズカレーを追究しました。

【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/>