

直火焙煎！芳醇なスパイスの香り！ 新宿中村屋 カリールウ

2021年2月8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、レトルト食品「新宿中村屋 カリールウ」を2月8日（月）に発売いたします。

カリールウで料理が完成！



サッと溶けて簡単！

1927（昭和2）年にレストランの開設と同時に、日本で初めて本場インドのカリー「純印度式カリー」を発売以来、カリーの調理技術を培ってまいりました。

新商品「新宿中村屋 カリールウ」は、伝統のオリジナルスパイスを使用し、直火で丁寧に焼き上げたフレークタイプの調理用カリールウです。直火焙煎でじっくり練り上げることで野菜や果実などの素材のうま味を引き出し、スパイスの芳醇な香りが際立つ本格的な味わいです。

時短、簡単調理はもちろんのこと、チャック付きスタンディングパウチになっており、少量使いにも便利で、同商品ひとつで香り高い本格カレーが手軽に作れます。また、調味料としても活用できます。

ぜひ、さまざまなカレー料理で“おうち時間”をお楽しみください。

【商品特徴】

[1]芳醇なスパイス

中村屋伝統のスパイスが香る、芳醇な味わいの本格仕立てです。

[2]溶けやすく香り高い、フレークタイプ

サッと溶けて、ダマになりにくく、少量使いにも便利なフレークタイプです。

[3]調味料としても大活躍

フレークタイプなので、カレーライス以外の料理にも大活躍。カレー風味が欲しいときにサッとひとふり！お料理のレパートリーも広がります。

<アレンジ例>



<アレンジレシピサイトURL> <http://www.nakamura.co.jp/pavilion/recipe/curryroux/>

※ 2月6日 12時に公開

【商品概要】



<新宿中村屋 カリールウ>

■味の特徴：中村屋伝統のオリジナルスパイスを使用し、直火で丁寧に焼き上げたフレークタイプの調理用カリールウです。直火焙煎でじっくり練り上げることで野菜や果実などの素材のうま味を引き出し、スパイスの芳醇な香りが際立つ本格的な味わいです。

■内容量：170g（8皿分）

■希望小売価格：350円（税抜き）

■発売日：2021年2月8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（2020 年 3 月 31 日現在）
URL：<https://www.nakamura.co.jp/>