

# 新宿中村屋と清水食品がコラボレーション！ サバとカレーのおいしい出会い 「サバカレー」 レトルトパウチと缶詰で同時発売

2021年4月26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、清水食品株式会社と共同開発した「サバカレー」のレトルト食品<サバカレー 濃厚ローストオニオン仕立て>と<サバカレー スパイシー完熟トマト仕立て>の2種類を4月26日(月)より全国のスーパー等で発売いたします。同時に清水食品からは缶詰の「サバカレー」を2種類発売します。

今回の新商品は、新宿中村屋のノウハウ(カレー)と、清水食品のノウハウ(水産缶詰)を結集し、「専門性×具材感×健康」をコンセプトに、高品質のサバカレーを開発しました。1927(昭和2)年にレストランを開設と同時に、日本で初めて本場インドカレー「純印度式カレー」を発売した中村屋と、1930(昭和5)年に日本で初めて鯖油漬缶詰を製造した清水食品とのスペシャルコラボ商品です。

新型コロナウイルスと共存している現在、ニューノーマル時代の働き方の変化で内食需要は、ますます増加し、また健康に対する意識も高くなっています。DHAやEPAが摂れる「サバ」を具材に使用し、レストランで培った新宿中村屋の調理技術を活かして本格的な味わいのカレーに仕立てました。簡便・高品位への意識も引き続き高く、コロナ禍の日常生活で消費しながらまた一定量を家に備蓄できるレトルト食品・缶詰は、注目カテゴリーです。「健康、簡便、高品位」を満足させるこだわり抜いたおいしさの、専門性の高いスパイスカレーをレトルトパウチ、缶詰で簡単にお楽しみいただけます。

## ◆新宿中村屋のサバカレー

レンジ対応レトルトで、カンタン調理。  
食べたい時に、すぐおいしい。



### <濃厚ローストオニオン仕立て>

あめ色までじっくり炒めた玉ねぎの甘みに、生クリームやココナッツミルクのkokoroと、オリジナルスパイスの芳醇な香りを加え、大きなサバの切り身を煮込んだ濃厚でkokoro深いインドカレーです。

- ◆内 容 量: 各 170g
- ◆商品サイズ: 幅 150×高さ 158×奥行 42 (mm)
- ◆希望小売価格: 各 324円(税込)
- ◆販 路: スーパー (GMS、SM、質販店、その他)、ドラッグストア、CVS 他

### <スパイシー完熟トマト仕立て>

あめ色までじっくり炒めた玉ねぎの甘みに、完熟トマトの豊かな酸味と、オリジナルスパイスの芳醇な香りを加え、大きなサバの切り身を煮込んだスパイシーでkokoro深いインドカレーです。

## ◆清水食品のサバカレー

食べる場所を選ばない缶詰。お総菜・おつまみにも最適！  
本格的で個性的な2つのタイプ。感動と驚きのおいしさ。



### <インドカレー仕立て>

ココナッツを加えたやさしい味わいの  
インドカレー仕立て。  
新宿中村屋伝統の味が生きる、ほど良い  
辛味の青のパッケージ。



### <本格麻辣仕立て>

芳醇な辛さと香りが奥深い本格麻辣仕  
立て。  
ピリッとしぶれる刺激的な辛さがクセ  
になる赤のパッケージ。

- ◆内 容 量：各 150g
- ◆商品サイズ：縦 77×横 77×高さ 46 (mm)
- ◆参考小売価格：各 324 円 (税込)
- ◆販 路：スーパー (GMS、SM、質販店、その他)、ドラッグストア、CVS、生協、通販他

## <清水食品について>

1929 (昭和 4 年) に設立され、翌年より国内初の鰯油漬缶を製造し、米国への輸出を開始しました。その後も世界初のポリエチレンチューブ入りのマヨネーズの生産を手がけるなど果敢に新たな取り組みをしています。

現在は製販一体となった現体制で、“おいしさ” にこだわりながら「個食」「簡単」などライフスタイルの変化に合わせた商品開発を行う総合食品メーカーです。

<https://www.ssk-ltd.co.jp/>

## 【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.nakamuraya.co.jp/>