

**「カレーのハウス」と「スパイスのギャバン」が共同開発！
約10年の研究と高いスパイス加工技術の結晶**

「GABAN®カレーパウダー」<PROFESSIONAL BLEND>

ハウス食品は、株式会社ギャバン(※1)と共同して作り上げた新しいカレーパウダー「GABAN®カレーパウダー」<PROFESSIONAL BLEND>を、2月14日に発売(※2)します。約10年の研究の末にたどり着いた新しい製法で、スパイスの奥深い香りとコクを引き出したカレーパウダーです。内容量は35g、税別希望小売価格350円。

(※1)株式会社ギャバンはハウス食品グループの1社です。

(※2)首都圏エリア(東京都・茨城県・栃木県・群馬県・埼玉県・千葉県・神奈川県・山梨県)で発売



■ 特徴

- (1) 20種類以上のスパイスやハーブの特長に合わせて、加熱・焙煎の加工条件を設定することで、**個々のスパイスの香りを最大限に引き出しています。**
- (2) 香りを引き出した**スパイスを絶妙なバランスで配合することで一体感を生み、奥深く複雑な香りがあり、料理全体にコクを与えてくれるカレーパウダー**に仕上がっています。

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

・従来にないおいしさを感じるカレーパウダーで新しい食の世界を作りたい。その想いを胸に、ハウス食品では**スパイスの特徴となる香りを引き出す技術を約10年かけて研究**し続けてきました。**100種以上のスパイスと向き合い**、個々のスパイスが最高のパフォーマンスを魅せる加工方法と配合を追求し、新しいおいさと使い方を提供できるカレーパウダーを目指しました。近年増加している、こだわって手作りするカレーユーザーに、本格的な風味のカレーパウダーを楽しんでいただければと思います。

②【ターゲット】

- ・ワンランク上のカレーにチャレンジしてみたい方
- ・スパイスからカレーを作ってみたいと考えているが、洋風スパイスを一から揃えることは、ハードルが高いと感じている方

③【苦労した点】

- ・個々のスパイスの香りを最大限に引き出しつつ、バランスの取れた新しいカレーパウダーの試作品を完成させるにあたり、外食業界に精通している株式会社ギャバンの協力で業界トップクラスのシェフのご意見もお聞きしつつ、カレーパウダーの**焙煎香由来の香りのコクを引き出すこと**をポイントに、試行錯誤しました。
- ・試作品から実際にカレーパウダーとして製品化するために、ハウス食品が蓄積してきたスパイスの製法に加え、**ギャバンのスパイス加工技術を取り入れることで、今までにない製造方法を確立**しました。新たな製造方法では、従来のカレーパウダーの製造で行われる粉碎・加熱・焙煎・熟成といった工程をすべて見直しています。

④【一押しポイント】

本格的なスパイスカレーから、普段の料理のアレンジまで幅広くお使い頂けます。

■プロモーション・ブランドサイト

- ・店頭でのプロモーションとして、カレーメニューを中心にメニュー提案による販売を訴求していきます。またアレンジメニューとして他の調味料や生鮮素材なども連動したメニュー提案を行っていきます。
- ・パッケージの裏面にQRコードを記載しており、本製品を使用したカレーメニューやアレンジメニューのレシピなどの情報が、ブランドサイトで手軽に確認できます。

・「ギャバン」ブランドサイト（2月10日公開予定）

URL : <https://housefoods.jp/products/special/gaban-curry/index.html>



■製品概要

- 製品名／内容量：「GABAN®カレーパウダー」<PROFESSIONAL BLEND> / 35g
- 価格：税別希望小売価格350円
- 発売日：2022年2月14日
- 発売地区：首都圏エリア（東京都・茨城県・栃木県・群馬県・埼玉県・千葉県・神奈川県・山梨県）