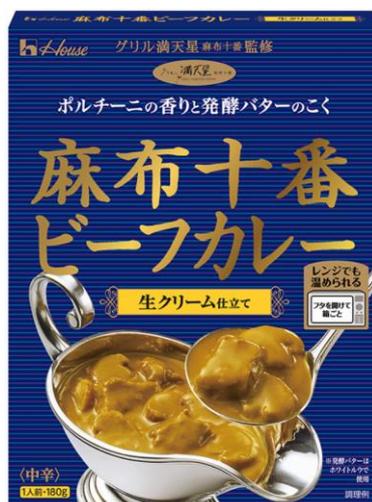
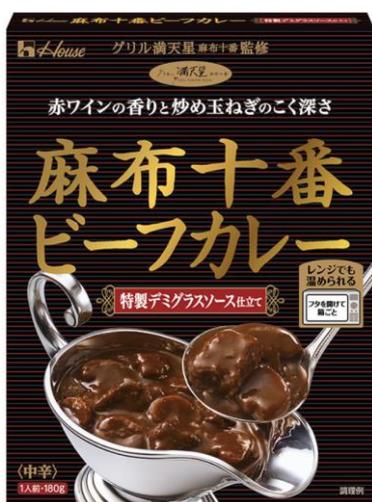


洋食の名店「グリル満天星」監修 「麻布十番ビーフカレー」レンジ対応にリニューアル 贅沢な大人のカレー時間を、レンジで手軽に！

ハウス食品は、レトルトカレーの「麻布十番ビーフカレー」〈特製デミグラスソース仕立て〉〈生クリーム仕立て〉を、レンジ加熱に対応したパウチにリニューアルし、2月14日からスーパーなどで発売します。洋食の名店「グリル満天星」が監修するフレンチソースのおいしさを生かしたカレーを、調理の簡便性を高めて、ご家庭にお届けします。内容量は180g、税別希望小売価格418円。



■ 特徴

- (1) レトロと新しさが融合しつつ、閑静で温かな雰囲気のある麻布十番の一角にある、本物を求める人々が愛してやまない洋食の名店「グリル満天星」監修の、とても贅沢なビーフカレーです。フランス料理の基本を大切に、懐かしさと親しみのあるお店の味わいをお楽しみください。
- (2) フタを開けて箱ごとレンジで加熱するだけで、手軽に高級洋食店のフレンチソースを生かしたカレーを楽しめます。

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

ハウス食品では、レトルトカレー製品でレンジ対応パウチへの変更を進めています。湯せんに比べてレンジ加熱は調理時間が短縮され、調理時のCO₂排出量削減に繋がります。2022年秋までに家庭用レトルトカレー製品において、一部を除くほぼ全製品※の変更を目指しており、今回その一環として本製品のリニューアルを行いました。

※レンジ加熱ができない具材を使用した製品（「スープカレーの匠」等）や温めずに食べる製品（「温めずにおいしいカレー」等）、PB（プライベートブランド）製品を除く家庭用レトルトカレー全製品が対象。

②【ターゲット】

60-70代の方々に、『贅沢な大人の時間』を楽しむシーンで、召し上がっていただきたいです。シックな色に金の箔をあしらったパッケージの高級感と、その期待に劣らない、やわらかい牛肉を贅沢に使用した“大人の味わいのソース”が大人のお客様に支持されています。

③【苦労した点】

2006年から発売しているロングセラーブランドのため、お客様から支持されている部分は守りながら、レンジ加熱の適性を上げる調整をしています。特に<特製デミグラスソース仕立て>は、レンジ加熱をするとワインやフルーツの風味が飛びやすいため、レンジ加熱をしてもしっかりと特徴を感じられるようにしました。

④【一押しポイント】

350円以上の高価格帯のレトルトカレーでは、レンジ対応されている製品は数少ないです。今回のリニューアルで、贅沢なカレーをレンジで温めるだけで、“家庭で手軽に高級洋食店で食事をする気分”を味わえます。やわらかジューシーな牛肉を使用したフレンチソースのカレーをぜひお楽しみください。

・<特製デミグラスソース仕立て>

「グリル満天星」のこだわりであるデミグラスソースのコク深いビーフカレー。香ばしく重厚に仕立てた特製デミグラスソースに炒め玉ねぎを加えて煮込み、赤ワインで仕上げました。

・<生クリーム仕立て>

店舗限定メニュー『クリームカレー』を参考にした生クリームのコクのあるまろやかさが特徴のビーフカレー。たっぷりの生クリームと発酵バターのコクをいかし、クリーミーに仕立てました。（※発酵バターはホワイトルウで使用）

■ブランドの取り組み・展望

「グリル満天星」監修の「麻布十番ビーフカレー」は、2006年の発売以来お客様に愛され続け、高価格帯のレトルトカレー市場を牽引する製品に成長しました。

レンジ対応をするにあたっては、パッケージでは、ブランド名の金色の箔をこれまでの高級感のあるパッケージを踏襲するために、電子レンジの加熱にも対応できる素材に変更しました。

また、<生クリーム仕立て>は、こだわりの箔が目立つロイヤルブルーを採用しています。

オーソドックスな欧風カレーでありながら、大人の風味を味わえるカレーとして、これからもお客様の食卓に贅沢な時間を提供してまいります。

■製品概要

- 製品名：「麻布十番ビーフカレー」<特製デミグラスソース仕立て>
「麻布十番ビーフカレー」<生クリーム仕立て>
- 内容量：180g
- 価格：税別希望小売価格 418 円
- 発売日：2022 年 2 月 14 日
- 発売地区：全国

・「麻布十番ビーフカレー」製品ページ（2月14日更新予定）

URL：https://housefoods.jp/products/catalog/cat_1,curry,retort,azabu.html