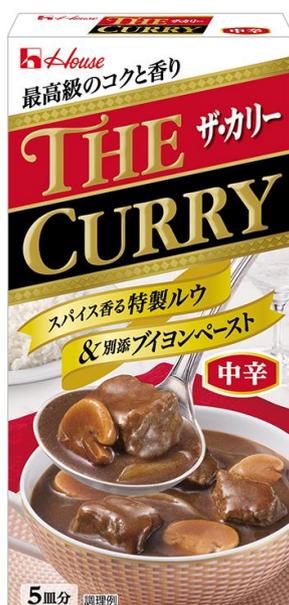


ハウス最高級のコクと香り 「ザ・カレー」リニューアル

『スパイス香る特製ルウ』と『別添ブイヨンペースト』で作る特別な味わい

ハウス食品は、「ザ・カレー」〈甘口〉〈中辛〉〈辛口〉をリニューアルし、2月14日からスーパーなどで順次発売します。「ザ・カレー」は、『スパイス香る特製ルウ』と『別添ブイヨンペースト』で作るカレーで、ハウス最高級のコクと香りが楽しめます。果実のおいしさやスパイスの香り立ちなどアイテムごとの特徴を強化し、パッケージも質感の高いデザインに変更しました。内容量は140g（5皿分）。税別希望小売価格334円。



■「ザ・カレー」の特徴

(1) 『スパイス香る特製ルウ』と『別添ブイヨンペースト』が織りなすハウス最高級のコクと香りをお楽しみいただけます。

「ザ・カレー」は、1983年発売のロングセラーで、今年で発売から39年を迎えます。

ルウカレー製品としては他に類を見ない、ルウとペーストで作る形態を採用しています。加熱することでスパイスの香りを十分に引き出した『スパイス香る特製ルウ』と、赤ワインや香味野菜や果実といった材料の旨みを閉じ込めた『別添ブイヨンペースト』が、ハウス最高級のコクと香りを創り出します。

(2) ルウとペーストに分かれているのはなぜ？

工場での製造工程においてしっかり加熱すると風味が引き出されるカレーパウダーやスパイスは、ルウに配合しています。一方、製造工程で強く加熱しない方が風味を保てるチャツネやアップルソースなどは、ペーストにしています。2つに分かれていることで、ルウとペースト各々にふんだんに原材料を使用することができ、よりしっかりとした風味が感じられます。

(3) 作り方

『別添ブイヨンペースト』を肉や野菜など具材と一緒にに入れて煮込みます。コトコトと煮込んでいるときに漂ってくる香りが食欲をそそります。じっくり煮込んだところに『スパイス香る特製ルウ』を入れて溶かして煮込むと、焙煎したスパイスの香りとかくのあるカレーが仕上がります。

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

「ザ・カレー」は長年に渡り、しっかりとしたコクと豊かな香りのカレーを好まれるお客様に、厚くご支持いただき繰り返しご愛用いただいています。今回のリニューアルでは、これまで「ザ・カレー」をご愛顧くださっている方だけでなく、若い世代の夫婦2人世帯のお客様にもぜひ手に取っていただこうと、新しい時代の洗練された上質感の追求を目指しました。

②【ターゲット】

特に夫婦二人の上質な食卓にぴったりのカレーです。「ザ・カレー」は、一口食べたとたんに口の中いっぱい広がる深い味わいと香り高さが特徴で、「特別な日においしいカレーを食べたい」という気持ちにしっかりと応えできるおいしさです。大切な人と特別な時間を過ごす食シーンを「ザ・カレー」でお楽しみいただきたいです。

③【苦労した点】

これまでの「ザ・カレー」の本格感に加え、新しい時代の洗練された上質感を付与することに苦労しました。外食の欧風カレーのトレンドを分析し、試作を繰り返すことで、一口目では濃厚な印象が感じられ、次には味の複雑さを感じられる風味が完成しました。パッケージは高級感がありながら若い世代にも身近に感じられる食卓を表現しました。

④【一押しポイント】

独自の『スパイス香る特製ルウ』&『別添ブイオンペースト』で、ハウス最高級のしっかりとしたコクと豊かな香りのカレーを味わっていただけます。

■ ブランドの取り組み・展望

『スパイス香る特製ルウ』&『別添ブイオンペースト』で仕あげる、という「ザ・カレー」の特徴をお伝えするため、新たにブランドサイトを開設します。サイト内では、「ザ・カレー」の調理イメージを通じて上質感、おいしさを動画で紹介いたします。

「ザ・カレー」紹介動画

URL : <https://youtu.be/YGBVm3hBu6A>

その他、SNSなどを通じた情報発信、父の日、いい夫婦の日など「特別な日においしいカレーを食べたい」というテーマの店頭企画などで、お客様との接点を創出してまいります。

■ 製品概要

- 製品名 : 「ザ・カレー」<甘口>
「ザ・カレー」<中辛>
「ザ・カレー」<辛口>
- 内容量 : 140g
- 価格 : 税別希望小売価格 334 円
- 発売日 : 2022 年 2 月 14 日 (順次切り替え)
- 発売地区 : 全国

・「ザ・カレー」ブランドサイト (2月14日公開予定)

URL : <https://housefoods.jp/products/special/thecurry/index.html>