

ライスを簡単にアレンジできる！いつものカレーライスがもっとおいしくなる！ 「カレーパートナー ライスの素」新発売

＜バター香るターメリックライスの素＞ ＜スパイス香るガーリックライスの素＞ 2品のラインアップ！

ハウス食品は、カレーのある食卓をおいしく豊かにするブランド「カレーパートナー」の新アイテムとして、＜バター香るターメリックライスの素＞ ＜スパイス香るガーリックライスの素＞を、2月12日からスーパーなどで発売します。

材料と混ぜるだけで、風味豊かで彩りあるライスを作ることができる粉末調味料です。内容量は、＜バター香るターメリックライスの素＞が5.6g（2皿分×2袋）、＜スパイス香るガーリックライスの素＞が5.8g（2皿分×2袋）。どちらもオープン価格（税別参考小売価格148円）。



＜バター香るターメリックライスの素＞
バターの味わいで、風味豊かで彩りあるターメリックライスに仕立てました。



＜スパイス香るガーリックライスの素＞
カルダモンやコリアンダーの風味で、香りと旨み豊かなガーリックライスに仕立てました。

■ 特徴

- (1) カレーに合う彩りや香りのあるライスを楽しむことができます。
- (2) 材料（温かいごはん・サラダ油）と混ぜるだけで作ることができます。（炊飯器での炊き上げ不要）
- (3) 2皿分×2袋入りで、食べたい時、食べたい分だけ作ることができます。

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

カレーを食べる際、カレー専門店ではアレンジしたライスは一般的である一方、家庭でライスのアレンジしているお客様は少なく、「自分で作ってみたいけど作ったことがない」という声がありました。ご家庭でもカレー専門店のようなカレーライスをお楽しみいただきたいと考え、見た目にも味わいにもこだわったライスを簡単に作ることができる“ライスの素”の開発を目指しました。

②【ターゲット】

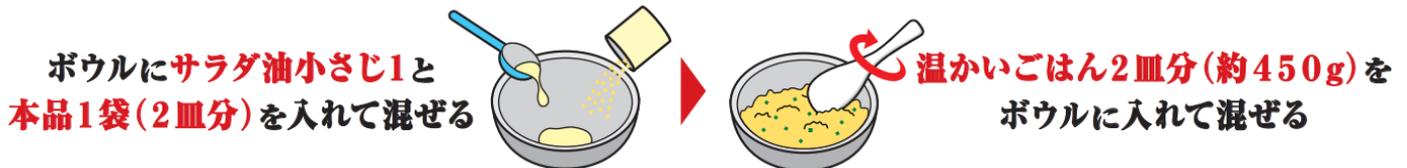
外食店のようなカレーライスを、ご家庭でも手軽に楽しみたいと感じている方にお試しいたきたいです。

③【工夫した点】

材料（温かいごはん・サラダ油）と本品を混ぜるだけできれいな見た目になるよう、ごはん均一に混ぜやすくなるように工夫しました。ターメリックライス、バターの味わいを特徴としながらも微量のスパイスを配合しているので、混ぜるだけで本格的かつカレーに馴染む味わいに仕上がります。ガーリックライスは、ガーリック原料だけでも5種類使用し、さらにカルダモンやコリアンダー等のスパイスを配合しているので、混ぜるだけでも炒めたような加熱感がありカレーに馴染む味わいに仕上がります。

④【一押しポイント】

材料と混ぜるだけで、ライスを簡単にアレンジすることができ、いつものカレーライスをよりお楽しみいただけます！炊飯器で作ると色や香りが残ってしまうため、温かいごはんを使って手軽に作れる仕様になりました。



■ブランドの取り組み・展望

カレーパートナーは、全23アイテムをラインアップしています。カレーに入れて煮込む「炒めたまねぎペースト」「マンゴーチャツネペースト」や、カレーのサイドメニューを作ることができる「ナンミックス」「ラッシーの素」、カレーライスに後がけてより自分好みの風味にできる「辛みアップ」「香りアップ」など、多彩な製品展開で「カレーのある食卓を豊かにできる」ブランドを目指しています。是非、カレーパートナーの世界をお楽しみください！

詳しくは製品概要欄のブランドサイトをご参照ください。

■製品概要

- 製品名／内容量：カレーパートナー <バター香るターメリックライスの素> / 5.6g (2皿分×2袋)
カレーパートナー <スパイス香るガーリックライスの素> / 5.8g (2皿分×2袋)
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 148 円）
- 発売日：2024 年 2 月 12 日
- 発売地区：全国

・「カレーパートナー」ブランドサイト（2月9日更新予定）

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