

お家カレーを、本格的な一皿に！

「GABAN[®] for Curry」新発売

～粗挽き・パウダー2種類の“あと掛けスパイス”が登場～

ハウス食品は、「GABAN[®] for Curry」＜スパイスカレートッピング＞・＜スパイシーガラムマサラ＞を、2月13日からスーパーなどで発売します。

カレーの仕上げに振りかけることで、より本格的な味わいにグレードアップすることができる“あと掛けスパイス”の新ブランドです。スパイスの香り立ち・華やかさに特化した粗挽きタイプの＜スパイスカレートッピング＞と、スパイスの爽やかで奥深い辛みが続くパウダータイプの＜スパイシーガラムマサラ＞の2種類をラインアップします。オープン価格（税別参考小売価格330円）。



■ 特徴

スパイスカレーへの関心が高まる中で、より本格的なカレーを求める“こだわり派”の方々に向けた製品です。ご自宅で食べるカレーに振りかけるだけで、スパイスの風味豊かなスパイスカレーを楽しんでいただくことができます。

＜スパイスカレートッピング＞

カレーにかけて香り、食感、彩りをトッピングできる、あと掛けタイプのミックススパイスです。独自製法で仕上げた香り豊かなカルダモンが、カレーを華やかにします。ホールのローストクミンやオニオン、ガーリックでザクザク食感がアクセントに。さらに、粗挽き唐辛子、バジル、パセリで華やかな彩りをプラスできます。

＜スパイシーガラムマサラ＞

青唐辛子、ブラックペパーの立ち上がる辛みと、赤唐辛子の後ひきのある辛みにより、爽やかで奥深い辛みを表現した、あと掛けタイプのミックススパイスです。辛味の持続性が高いので、スパイス全体の風味が立体的に広がるのが特徴。カレーにかければ、辛みとともに口に広がるスパイスの風味と余韻が楽しめます。



■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

スパイスカレーへの関心が高まる中で、スパイスカレーを手作りする“こだわり派”の方々に向けて、カレーを手軽により本格的に仕上げるスパイス製品をお届けしたいと考えました。

②【ターゲット】

カレーへのこだわりが強い方や、外食でスパイスカレーを食べる方が自宅でカレーを食べる際に、ご使用いただきたいです。

③【苦労した点】

スパイスカレーはもともとスパイス風味がありますので、そのカレーに“あと掛け”で特徴的な風味を際立たせる製法・ブレンドに苦労しました。＜スパイスカレートッピング＞は、カルダモンの爽やかな香りを特徴としています。開発するにあたり、ブラックペパー、クミンの割合を調整してカルダモンの香りが引き立つようにし、“こだわり派”の方々にも楽しんでいただける豊かな風味を実現しました。＜スパイシーガラムマサラ＞は、特徴的な辛味を出しつつ、カレー全体のスパイス風味を強くするために、クミン、コリアンダーなどを主体に、シナモン、フェネルといった甘い香りをおりませ、複雑な香りに仕上げています。

④【一押しポイント】

ご自宅で食べるカレーに振りかけるだけで、手軽に本格的なスパイスカレーを楽しんでいただけます。2アイテムそれぞれ特徴が違いますので、両方かけていただいてもおいしく召し上がれます。

■ ブランドの取り組み・展望

GABAN®ブランドは、スパイス売場を中心に展開しております。本製品は本格的なカレーを求めるこだわり派の方々に向けた製品として、1月9日より販売エリアを全国に拡大した「GABAN®カレーパウダー」とカレーポットのデザインにパッケージを一新した「カレーパウダー」と共に、カレー売場での売場展開を進めてまいります。



■ 製品概要

● 製品名／内容量：

「GABAN® for Curry」＜スパイスカレートッピング＞／18g

「GABAN® for Curry」＜スパイシーガラムマサラ＞／17g

● 価格：オープン価格（税別参考小売価格 330 円）

● 発売日：2023 年 2 月 13 日

● 発売地区：全国

・製品ページ：

「GABAN® for Curry」＜スパイスカレートッピング＞

https://housefoods.jp/products/catalog/cd_1,090573.html（2月13日公開予定）

「GABAN® for Curry」＜スパイシーガラムマサラ＞

https://housefoods.jp/products/catalog/cd_1,090572.html（2月13日公開予定）