

冷やしてかけるだけ！暑い夏を乗り切る新定番メニュー 「冷製カレーうどんの素」 夏季限定発売

ハウス食品は、「冷製カレーうどんの素」〈スパイシーカレー〉〈夏野菜カレー〉を、5月15日からスーパーなどで数量・期間限定で発売します。冷やしてかけるだけで“だしの旨みとスパイスが調和した、冷たいカレーうどん”が簡単に楽しめる本製品は、暑さを乗り切る『夏の新定番メニュー』となることを目指します。内容量180g、オープン価格（税別参考小売価格258円）。



■ 特徴

冷やしてうどんにかけるだけで、暑い夏にぴったりの“冷たいカレーうどん”が楽しめる具材入りのカレーうどんの素です。

●「冷製カレーうどんの素」〈スパイシーカレー〉

「北海道産昆布」のだしの旨みに、カルダモン・黒胡椒・クミンの爽やかなスパイスの香りが特徴です。具材は鶏肉と玉ねぎが入っています。

●「冷製カレーうどんの素」〈夏野菜カレー〉

「焼津産かつお」のだしの旨みに、爽やかなトマトの酸味が広がります。ペーストのトマトを使用したソースに、具材は夏野菜のなす・ズッキーニが入っています。

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

「暑い夏にひんやりしたものが食べたい！」という、夏場のレトルトカレーに対するお客様のご要望にお応えして誕生しました。

②【ターゲット】

暑い夏に、ご家庭で手軽にひんやりした食事をとりたい方に楽しんでいただきたいと思います。

③【苦労した点】

“夏に嬉しい冷たいカレーうどん”を目指してソースの粘性にこだわり、冷蔵庫で冷やしても自然なとろみがあるソースに仕上げました。(特許技術使用)

<スパイシーカレー>

口に入れた時にスパイスの香りが広がるよう、焙煎したスパイスを一部使用しています。

<夏野菜カレー>

爽やかなトマトの酸味とカレーの風味を両立できるように、フェネルなどの柑橘系の成分を有したスパイスを配合しました。

④【一押しポイント】

<スパイシーカレー>は鶏肉・玉ねぎ、<夏野菜カレー>はなす・ズッキーニの具材が入っているので、具材を用意する手間なく、手軽に“さっぱりとしたカレーうどん”を楽しんでいただけます。

※本製品に、うどんは入っていません。

■ ブランドの取り組み・展望

「冷製カレーうどんの素」は夏季限定の“冷たい”カレーうどんの素です。パッケージデザインでは「冷製」であることを前面に押し出し、ガラスの器に盛りつけたカレーうどんをシズルとすることで冷涼さを表現しました。**冷たいカレーうどんのおいしさをお客様に知っていただき、『夏の限定メニュー』として根付かせていきたいと考えております。**また、7月2日の「うどんの日」、8月2日の「カレーうどんの日」など、夏のイベントに合わせた店頭販促施策も行ってまいります。

■ 製品概要

- 製品名 : 「冷製カレーうどんの素」<スパイシーカレー>
「冷製カレーうどんの素」<夏野菜カレー>
- 内容量 : 180g
- 価格 : オープン価格（税別参考小売価格 258 円）
- 発売日 : 2023 年 5 月 15 日
- 発売地区 : 全国