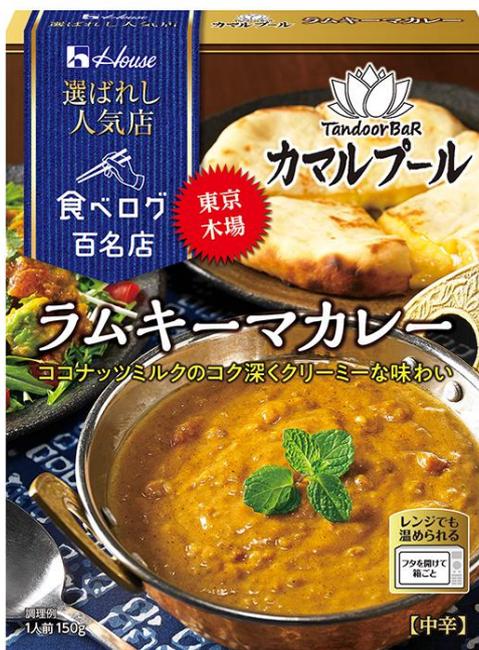


ハウス食品×「食ベログ カレー 百名店」がタッグを組んだ人気店の味わい！

東京 木場 カマルプール監修

選ばれし人気店<ラムキーマカレー> 新発売

ハウス食品は、食ベログの『カレー 百名店』に選定された人気店のこだわりの味わいを再現したレトルトカレー「**選ばれし人気店**」シリーズの新アイテム<ラムキーマカレー>を8月9日よりスーパーなどで発売します。ラムを活かしたカレーに定評がある、東京・木場にある人気のインド創作料理店「カマルプール」監修。箱を開けてそのままレンジ調理ができます。内容量150g。オープン価格（税別参考小売価格314円）。



■ 特徴

- (1) **コク深くクリーミーな味わいのラムキーマカレー**。ココナッツミルクとスパイスで食べやすいおいしさです。
- (2) ラムを活かしたカレーが人気！**東京・木場にあるインド創作料理店「カマルプール」監修**。

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

最近の健康志向でトレンドになっている「ラム」を活かしたカレーをラインアップに加えたいと考え、『食ベログ カレー 百名店』に4年連続で選出された「カマルプール」に監修いただき、店舗で人気のラムを使ったカレーを参考に開発しました。

②【ターゲット】

実際にお店を利用されているお客様はもちろん、なかなかお店に行けない方にも手軽にご自宅で楽しんでいただきたいと思っています。

③【苦労した点】

お店のこだわりの味わいをレトルトカレーで再現することが、もっとも苦労した点です。オーナー様との7回にわたるやり取りの中で方向性を絞り、100回を超える試作を経て、製品化に結び付けました。

特に今回は、ラム肉とココナッツミルク、そしてスパイスの味わいをバランスよく表現することが難しいポイントでした。スパイスはアニスやナツメグを使い、ラムの臭みを消しながら甘くコクのあるココナッツミルクと合わせることで、食べやすいおいしさに仕上げました。

④【一押しポイント】

レトルトカレーでは希少なラム肉をつかったメニューであり、さらにおいしく召し上がっていただくには、生クリームと少量のレモンをかけると良いとオーナー様から教えていただきました。ぜひお楽しみください！

■店舗紹介「カマルプール」

スパイスと素材を活かした彩りあるオリジナル料理を提供する人気の創作インド料理店。東京都江東区にカマルプール（木場）、カマル2号（亀戸）の2店舗を展開（2021年4月時点）。

公式ホームページURL：<https://kamal-pur.com/>

食ベログページURL：<https://tabelog.com/tokyo/A1313/A131303/13128960/>



■ブランドの取り組み・展望

・「選ばれし人気店」シリーズは、食ベログのユーザーから高い評価を集め『カレー 百名店』に選出された人気店のこだわりの味わいを再現し、自宅で手軽に楽しむことができるレトルトカレーシリーズです。2018年の発売以来ご好評をいただき、北海道、東京、千葉、大阪、福岡の人気店の味わいを再現した9品展開となりました。**お客様に各地の人気店の味わいを知るきっかけにしてください、様々なカレーを楽しむことができるブランドへと成長させてまいります。**

・食ベログマガジンにて、JO1 川尻 蓮さんに本製品を試食いただいた感想を、記事にして配信予定です（8月10日公開予定）。

また、当社ホームページでは各店オーナー様と開発担当者の対談による開発秘話を公開（※）しています。

※今回の新製品は8月10日公開予定

■製品概要

- 製品名：選ばれし人気店<ラムキーマカレー>
- 内容量：150g
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 314円）
- 発売日：2021年8月9日
- 発売地区：全国

・「選ばれし人気店」ブランドサイト（8月10日更新予定）

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

・「食ベログマガジン」（8月10日～9月8日公開予定）

URL：<https://magazine.tabelog.com/articles/158514>