

2023年のカレー始め！テーマは「跳躍」 新年を祝う、卯をモチーフにした“干支カレー”発表 本気すぎ！？やりすぎ！？なレシピが完成

ハウス食品は、2023年の卯年に向けて、うさぎをモチーフにした「干支カレー」を制作し、年末年始のカレー登場シーンを盛り上げます。レシピは、ハウス食品ホームページのレシピサイトにて、12月7日より公開いたします。



『干支うさぎカレー』

■2023年、カレーを食べて素敵な新年を迎えよう！

新型コロナによる影響で、我慢の年が続いています。来たる2023年はすべての人が“飛躍”の年になるようお願いを込めて、「跳躍」をテーマに、にんじんに飛び付くうさぎの姿をイメージしたカレーを制作しました。にんじんの赤はおめでたい色とされており、「ん（＝うん）」がつく“運がよい食材”といわれます。子どもから大人まで愛され、野菜もお肉も沢山とれる煮込み料理のカレーを通して、1年の健康とご多幸をお祈りいたします。

■レシピのポイント

縦半分のにんじんを大胆に使用することで、フォトジェニックなカレーができあがります。うさぎの造形は、白米約200gを用い、ラップを使って胴体、手脚、顔に分けて形を作り、順につけていくのがポイント。特に今回は筋肉のつき方にこだわりました。目はレーズンで、爪は塩昆布、耳は西洋野菜のチコリでデコレーションして可愛さを演出しています。チコリがないときは、餃子の皮を切り抜きレンジでチンして乾かしたもので代用してもOK！尻尾にはカリフラワーを使うことで、モコモコ感が増し、バックショットもキュートになります！

・レシピURL：https://housefoods.jp/recipe/rcp_00025642.html

■レシピ制作担当 和田玲子のコメント

「“年越しカレー”を楽しみたいので、最高の新年を迎えられるカレーを作ってほしい！」という同僚の個人的なオーダーがきっかけで、干支カレーを制作してみました。年末年始の家族の時間が増えるひとときに、縁起を担いだカレーを楽しんでいただくと嬉しいです。

■レトルトで簡単！親子で作れる『うさぎとにんじんのカレー』も登場！

うさぎの造形が円形の組み合わせなので、親子でトライいただけます。うさぎの顔は海苔でデコレーションし、耳はゆで卵で彩りました。レトルトカレーを使い、調理時間約15分と手軽に作れます。（*調理時間に炊飯時間は含みません）

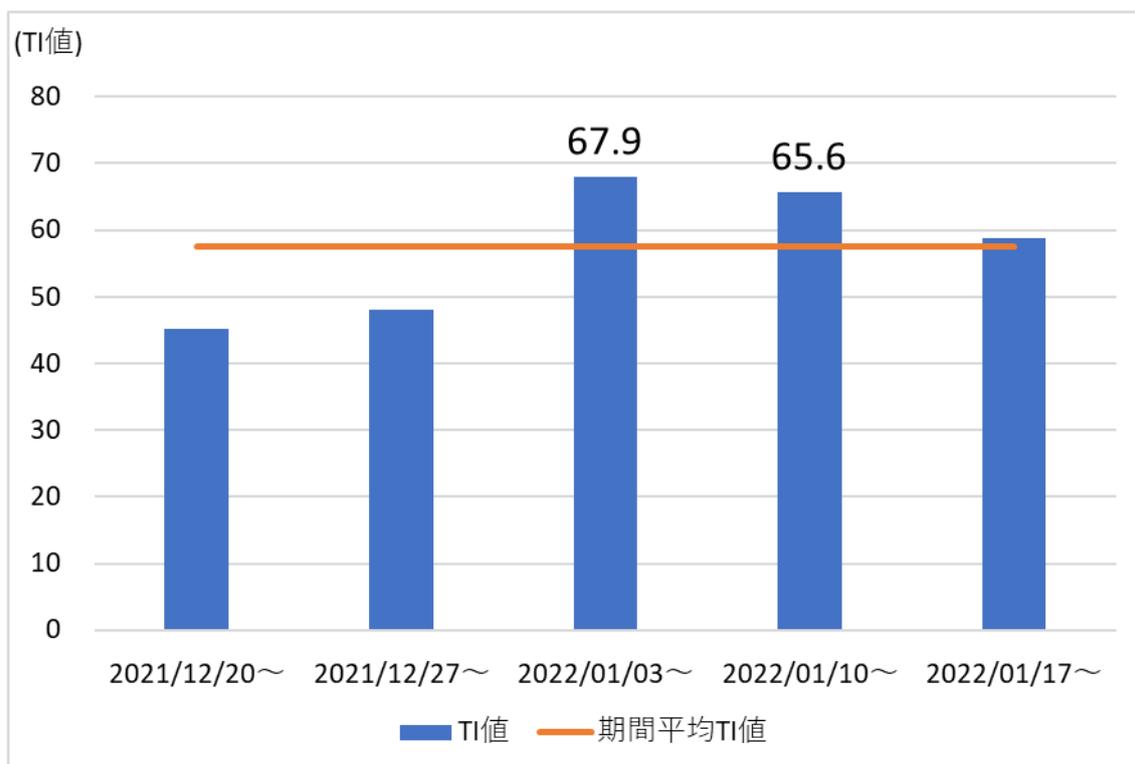
・レシピURL：https://housefoods.jp/recipe/rcp_00025686.html



『うさぎとにんじんのカレー』

【参考情報】お正月はカレーがよく食べられる？！

1月は年末よりカレーが食卓に登場する傾向にあり、中でも年明けの週は特によく食べられています。親戚同士で集まるなど、“普段とは少し違った食事をするお正月”の直後は、久しぶりに普段の食事に戻り、家族みんなが大好きなカレーを楽しむ傾向にあると考えられます。年末年始の“干支カレー”づくりをきっかけに、1月22日の「カレーの日」にもカレーを楽しんでいただき、2023年もカレーを沢山食べて元気に過ごしていただきたいです。



出典：ハウス食品㈱が食MAP®システムを利用して出力したデータです。 期間：2021年12月20日週～2022年1月17日週 食卓機会：夕食 対象メニュー：カレー
(TI値：1000食卓あたりのメニュー出現頻度)