

2024年のカレー始め！テーマは「躍動」 新年を祝う、辰をモチーフにした“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、2024年の辰年に向けて、竜をモチーフにした「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、11月29日より公開いたします。

・『本格デコの干支ドラゴンカレー』 レシピURL：https://housefoods.jp/recipe/rcp_00026262.html



『本格デコの干支ドラゴンカレー』

■2024年、カレーを食べて素敵な新年を迎えよう！

新型コロナが5類に移行し、経済活動の再開に伴い、これまでの日常が徐々に戻りつつあります。来たる2024年は、すべての人が“いきいきとした年”になるよう願いを込めて、「躍動」をテーマに、空を駆け昇っていく竜をイメージしたカレーを制作しました。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：「顔はピーマン、たてがみは水菜で表現！」

縦半分のピーマンを大胆に顔のベースに据え、胴体の造形は、ほうれん草の混ぜごはん（約200g）をジグザグに盛り付けることで、お皿からはみ出るばかりに躍動する竜の姿のフォトジェニックなカレーができあがります。水菜の葉でたてがみと尾を、茎で髭をつくり、ほうれん草で背びれを表現、手や足は舞茸を用いることで、細部にまで本格感を演出しました。目はスライスチーズに海苔で彩り、口からにんじんの火炎を吹かせることでチャームアップ。仕上げに、紅白の色合いが縁起の良い雲に見立て飾ることで、浮遊感が劇的にアップします！

■レトルトで作れる『簡単デコの干支ドラゴンカレー』も登場！

竜の造形は、フランクフルトを重ね並べて表現するので、親子でトライいただけます。ごはんを雲の形にすることで、空を駆ける姿を演出。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_00026269.html



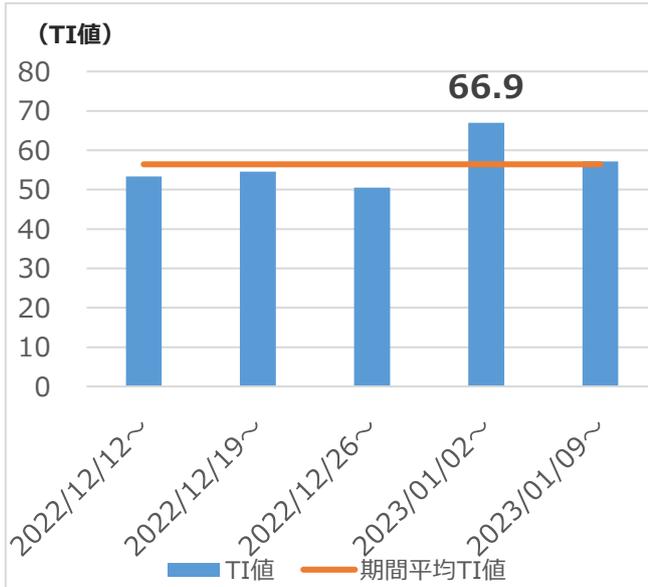
【参考情報】お正月直後はカレーがよく食べられる？！

1月前半はカレーが食卓に登場する頻度が年末より多い傾向にあり、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。

また、1月前半はカレーに使用する材料数も年末より多い傾向にあります。イベント時にはなかなか十分に摂り切れない野菜類や、年末に使いきれなかった食材などをカレーに入れているのではないかと推測されます。

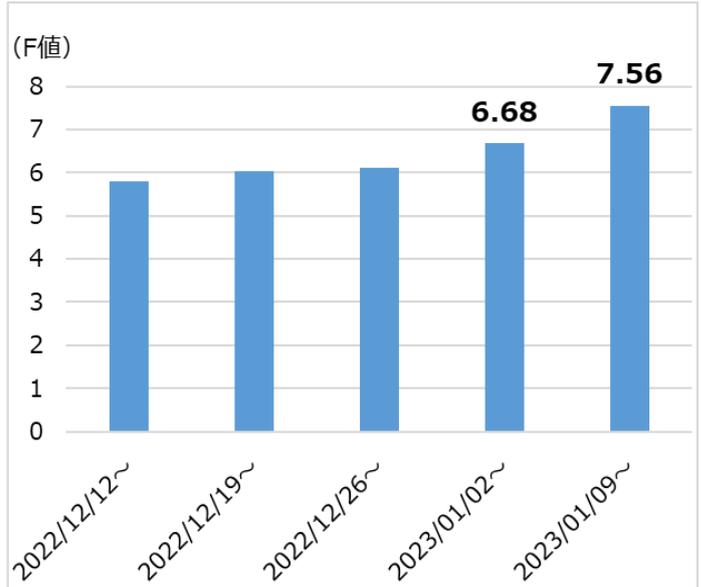
年末年始の干支カレーづくりで今年の“カレー納め”・“カレー初め”を楽しんでいただいた上で、1月22日の「カレーの日」含め、2024年もカレーを沢山食べて元気に過ごしていただきたいです。

●カレー食卓登場頻度推移



出典：ハウス食品（株）が食MAP®システムを利用して出力したデータです。
期間：2022年12月12日週～2023年1月9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）

●カレー材料使用数推移



出典：ハウス食品（株）が食MAP®システムを利用して出力したデータです。
期間：2022年12月12日週～2023年1月9日週
食卓機会：夕食 対象メニュー：カレー（F値：当該メニューの平均使用食材数）

■干支カレー誕生のきっかけ

<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、社員の個人的なオーダーがきっかけで、干支カレーが誕生しました。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。

【2023年の干支カレー】



『干支うさぎカレー』



『うさぎとにんじんのカレー』