

下町情緒とモダンが融合する街の、  
スタイリッシュで居心地のよい“ビストロ”をイメージ！  
ほぐし肉と3種の玉ねぎの味わいが溶け込んだコク深く濃厚なカレー  
「下町BISTRO CURRY」＜中辛＞ ＜辛口＞ 新発売

ハウス食品は、「下町BISTRO CURRY」＜中辛＞ ＜辛口＞を、2月12日からスーパーなどで発売します。東京の蔵前や清澄白河のような、下町情緒とモダンが融合する街にある、スタイリッシュで居心地のよい“ビストロ”で提供されるこだわりのカレーをイメージしました。ほぐし肉と3種の玉ねぎの味わいが溶け込んだコク深く濃厚なカレーが、レンジで温めるだけで手軽に楽しめます。内容量は170g、オープン価格（税別参考小売価格238円）。



## ■ 特徴

- (1) ビストロで提供されるような、素材が煮とけたコク深く濃厚なソースの欧風カレーです。
- (2) ほぐし肉の味わいによるコク深さと3種の玉ねぎ（餡色炒め玉ねぎ、生玉ねぎ、オニオンチップ）の複雑な甘みを感じられる濃厚ソースが特徴です。

## ■ 開発ストーリー

### ①【きっかけ】

近年、フレンチの一業態である“ビストロ”が進化しています。ハウス食品がビストロに対するイメージについてお客様にお伺いしたところ、多くの方から「美味しい」「カジュアル」「気軽」というイメージがあがる中、若年層は「おしゃれ」「贅沢」という印象も抱いていることが分かりました。そこで、「これまでのカジュアルで居心地のよいイメージ」を残しつつ、「少し贅沢でよりスタイリッシュな雰囲気」の空間で食事を楽しむ新しいビストロに着目しました。

このようなビストロは、東京の蔵前や清澄白河のような、下町情緒とモダンが融合する街を中心に続々と増えています。「より多くのお客様に、新しいビストロのスタイリッシュで居心地のよい雰囲気や、そこで提供されるようなこだわりのカレーの味わいをお届けしたい」と考え、本製品の開発がスタートしました。



スタイリッシュで居心地のよいビストロ  
店内イメージ

## ②【ターゲット】

家事、育児、お仕事など日々せわしなく過ごされている方に楽しんでいただきたいです。レンジで温めるだけですぐ食べられる、ビストロのシェフが作ったようなおいしさのカレーで、頑張った自分をねぎらっていただけたらと思います。

## ③【苦労した点】

ビストロで提供されるような**濃厚で複雑なコクのある味わい**を表現することに苦労しました。カレーソースがなめらかだと口の中にとどまる味わいが均一になってしまうため、ほぐれた牛肉や玉ねぎの素材が感じられる舌ざわりのソースにし、複雑な味わいを目指しました。長年のカレー開発で培ったほぐし肉技術を活用し、ソースに肉の味もしっかり感じられるようにしています。さらに、食感や味わいが異なる3種の玉ねぎ（飴色になるまで炒めた玉ねぎ、スライスした生玉ねぎ、オニオンチップ）をブレンドすることで複雑な甘みを表現しました。ビストロのこだわりの製法を参考にし、隠し味にフルーツチャツネを加えることでまろやかなコクも感じられるように工夫しています。

アイテム別では、中辛は生クリームでまろやかなコクを出し、辛口はキレのある黒胡椒の味わいを加えました。

## ④【一押しポイント】

**「下町情緒とモダンが融合する街にある、スタイリッシュで居心地のよいビストロで提供されるようなカレーのおいしさをお手頃な価格で味わっていただきたい！」**という想いを込めて本製品を開発いたしました。期待を超えるおいさをぜひお楽しみください！

## ■ブランドの取り組み・展望

---

「下町BISTRO CURRY」というネーミングには、下町情緒とモダンが融合する街にある、スタイリッシュで居心地のよいビストロで提供されるようなカレーをご家庭で手軽に味わうことで、皆様に日々の頑張りをねぎらっていただきたいという思いを込めました。本製品が皆様のご褒美タイムに選ばれる「お気に入りカレー」になれるよう、今後もブランドを育ててまいります。

## ■製品概要

---

- 製品名：「下町BISTRO CURRY」〈中辛〉 〈辛口〉
- 内容量：170g
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格238円）
- 発売日：2024年2月12日
- 発売地区：全国

・「下町BISTRO CURRY」ブランドサイト（2月9日公開予定）

URL: <https://housefoods.jp/products/special/shitamachi/>