

ハウス食品家庭用ルウカレー史上“最白&最黒”※
秋冬シーズン限定商品で、おうちカレーに“彩り”と“華やかさ”を
まろやかで濃厚な「ホワイトカレー」＜中辛＞
香ばしく濃厚な「ブラックカレー」＜中辛＞

2024年8月12日（月）より新発売

ハウス食品株式会社は、秋冬シーズン限定の大箱ルウカレー「ホワイトカレー」＜中辛＞と「ブラックカレー」＜中辛＞を、2024年8月12日（月）からスーパーなどで発売します。“彩り”と“華やかさ”を演出できるハウス食品家庭用ルウカレー史上“最白&最黒”※のカレーを、本製品で手軽に作れます。内容量はホワイトカレーが140g、ブラックカレーが174g、オープン価格（税別参考小売価格298円）。



■特徴

●「ホワイトカレー」＜中辛＞：まろやかでスパイス香る濃厚でコク深い味わい

- (1) 色味付けの効果があるターメリックや唐辛子などのスパイスを極限まで減らし、白さを引き立たせた、**ハウス食品家庭用ルウカレー史上“最白”※のカレー**が作れます。カレーに見えないのに食べるとカレーの味わいがする不思議なおうちカレーです。
- (2) **生クリームやチーズのまろやかなコク**に、**ポークや香味野菜の旨味**で厚みを加え、まろやかな濃厚さを表現。
- (3) **ハウス食品大箱ルウカレーでは初となる米粉**を小麦粉と合わせて使用し、**軽やかな香りのクミンやカルダモン**を加えることで、濃厚だけど重すぎず、スパイスの風味を感じられる味わいに仕上げました。

●「ブラックカレー」＜中辛＞：香ばしい旨さとスパイス香る濃厚でコク深い味わい

- (1) 長時間煮込んだような深みのある黒さを目指した**ハウス食品家庭用ルウカレー史上“最黒”※のカレー**が作れます。カレーソースを**煮込む製造工程で焦げる直前ギリギリまで加熱し、黒さを引き出しています**。また、ホワイトカレーと同じく米粉を使用することで、クリアでツヤ感のある黒色に仕上げました。
- (2) ローストオニオンなどの**加工度が異なるオニオン原料を複数使い**、香ばしい旨さを実現。その香ばしさに負けないよう、**チャツネやごまペーストのコク**を加えることで生まれた、複雑で深みのある濃厚さが特徴です。
- (3) **ブラックペパー・唐辛子といったキレのある香りと辛さが特徴のスパイス**に加え、**カレーパウダーも複数使用**しました。しっかりとした濃厚さがあいながら、スパイスの香りも存分に楽しめる一品です。

※ルウそのものの色ではなく、喫食時（出来上がり時）のソースの色

■開発ストーリー

①「代わり映えない見た目になりがち」というおうちカレーの課題感が、開発のきっかけ。

おうちで料理を楽しむお客様の中には、盛り付けやカトラリーなどを含めた“見栄え”にこだわりを持つ方が一定数いらっしゃいます。おうちで作るカレーは、具材を煮込んでルーを入れると誰でもおいしく作れる定番メニューの反面、「**代わり映えない見た目になりがち**」という課題も。そこで、お月見やハロウィーン、クリスマスなど、**イベントが多い秋冬に向けて“彩り”と“華やかさ”を演出できるおうちカレーが手軽に楽しめる製品**を開発しました。ハウス食品家庭用ルーカレー史上“最白&最黒”※のカレーが楽しめる期間限定商品「ホワイトカレー」と「ブラックカレー」を通して、楽しい食卓を演出し、おうちカレーの魅力の幅を広げていきたいです。

②彩りもおいしさの一つ。少しの工夫を凝らして、日々の料理を楽しむ方へ。

いつもの作り方を少し工夫して**彩り豊かな料理を楽しみたいと思っている方**にぜひお試しください。具材を変えたり、ターメリックライスにしたりと、見栄えを工夫して作るカレーの楽しさを本製品で感じていただければと思います。

③2品計で試作回数約650回！工夫を凝らして作り上げたハウス史上“最白&最黒”※家庭用ルーカレー。

“色の特徴”と“カレーとしてのおいしさ”を両立させることに苦労しました。

「ホワイトカレー」で難しかったのは、カレーの味わいを保ちながら白い色味を引き出すことです。カレーパウダーには、ターメリックや唐辛子など、色味づけの効果を持つスパイスが少なからず入っています。今回それらの**スパイスが極力白い色味に影響しないよう、油で炒めて風味を引き出したカレーパウダーを少量使用**し、ハウス食品家庭用ルーカレー史上最も白いカレーソースを実現しました。

一方、「ブラックカレー」は目標としていた複雑で深みのある濃厚な味わいを実現するのに苦労しました。カレーを黒色にするには、**イカ墨や竹炭を使って色を黒くする方法もありますが、それだと目標としていた複雑な味わいにはどうしても届きませんでした**。外食店や市販品のブラックカレーを食べ比べて研究を重ねた結果、玉ねぎをベースとしてチャツネやごまペーストを組み合わせることで、複雑で深みのある濃厚な味わいに辿り着きました。また、カレーソースを煮込む製造工程で焦げる直前ギリギリまで加熱することで、長時間煮込んだような深い黒さを引き出せるよう工夫しています。

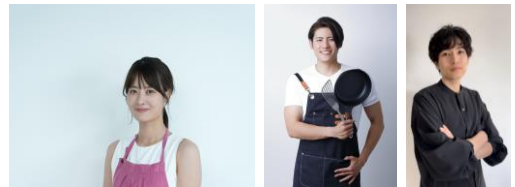
※ルーそのものの色ではなく、喫食時（出来上がり時）のソースの色

■プロモーションについて

工夫して日々の料理を楽しむ方に向けて、各種デジタル施策でアプローチしてまいります。

①料理系メディア「クラシル」とのタイアップ企画（8月末から実施予定）

クリエイターのもあいかずみさん、まるみキッチンさん、経塚翼さんを起用し、見た目が華やかで手軽に作れる、「クリエイターオリジナルレシピ」を考案。オリジナルレシピは、「クラシル」Instagramアカウント（<https://www.instagram.com/kurashiru>）で広告出稿されるほか、ブランドサイト、クリエイター各種SNSアカウントより発信してまいります。



もあいかずみさん

まるみキッチンさん

経塚翼さん

②季節やイベントに合わせたオリジナルアレンジレシピをハウス食品ホームページで公開

9月：お月見、10月：ハロウィーン、11月：ブラックフライデー、12月：クリスマス、1月：カレーの日 等、イベント向けのアレンジレシピも多数ご用意する予定です。ぜひ「ホワイトカレー」および「ブラックカレー」を使って、秋から冬の食卓を華やかに彩っていただきたいです。



③オウンドメディアにてプレゼントキャンペーンを実施

ハウス食品グループ本社会員サイト「カモンハウス（Come on House）」

URL：<https://comeon-house.jp/activity/wbc/index.html>（8月上旬頃開始予定）

ハウス食品グループ公式 X（旧 Twitter）

URL：https://x.com/housefoods_now（9月中旬頃開始予定）

その他、「ホワイトカレー」および「ブラックカレー」の“見た目のインパクト”や“様々な楽しみ方”を「TikTok」「Instagram」を通じて発信してまいります。

■ 製品概要

- 製品名／内容量：「ホワイトカレー」＜中辛＞／140g
「ブラックカレー」＜中辛＞／174g
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 298 円）
- 発売日：2024 年 8 月 12 日（期間限定発売）
- 発売地区：全国
- ・「ホワイトカレー、ブラックカレー」ブランドサイト（8月7日公開予定）
URL: <https://housefoods.jp/products/special/wbc/>