

シリーズ累計売上 4,000 万個突破の「選ばれし人気店」から新ラインアップが登場！

東京 荻窪「欧風カレー&シチュー専門店トマト」監修  
**「選ばれし人気店」 <スパイス織りなすビーフカレー>**  
**2025年2月10日(月) 新発売**

30種のスパイスと新製法ルウのブレンドで名店の味わいを再現

ハウス食品株式会社は、『食ベログ 百名店』とタッグを組んで開発するレトルト食品シリーズ「選ばれし人気店」より、新たに<スパイス織りなすビーフカレー>を、2025年2月10日(月)からスーパーなどで発売します。

東京・荻窪の名店「欧風カレー&シチュー専門店トマト」が監修した、プロの味わいをご自宅で手軽に楽しめるビーフカレーです。内容量は180g、オープン価格(税別参考小売価格361円)。



クローブと焙煎フェヌグreekの甘くほろ苦い香り、コリアンダーの華やかな香りなど、様々なスパイスが織りなす濃厚な香りを楽しめます。

## ■ 特徴

### (1) シリーズ累計売上4,000万個突破！自宅で名店の味わいが楽しめる「選ばれし人気店」シリーズから新作！

株式会社カカコムが運営するレストラン検索・予約サービス「食ベログ」がジャンルごとに高い評価を集めた100店を発表するグルメアワード『食ベログ 百名店』に選出された人気店の味わいを再現。名店が監修する本格的な味わいを自宅で手軽に楽しむことができる「選ばれし人気店」シリーズは、シリーズ累計売上4,000万個(※1)を突破したハウス食品の人気レトルトブランドです。今回、荻窪の名店「欧風カレー&シチュー専門店トマト」監修の「スパイス織りなすビーフカレー」が新登場します。 ※1:2024年12月末現在

### (2) 東京・荻窪の名店「欧風カレー&シチュー専門店トマト」が監修

1982年に創業し、長い歴史を持つ「欧風カレー&シチュー専門店トマト」は、その卓越した味わいと品質で多くのカレー愛好者から支持を受けており、『食ベログ カレー 百名店』が開始してから7回連続で百名店に選出されています。そんな、多くのカレーファンを魅了する「欧風カレー&シチュー専門店トマト」の人気メニュー「ビーフカレー」の味わいを再現しました。

### (3) ハウスのレトルト製品で最多！30種類のスパイスを使用 新製法の濃厚ルウと調和し豊かでコク深い味わいに

「欧風カレー&シチュー専門店トマト」の「ビーフカレー」は様々なスパイスを使った豊かな香りと香味野菜、和牛の甘味ある濃厚な味わいが特徴です。その味わいに近づけるために**ハウス食品のレトルト製品で最多となる30種類ものスパイスを配合**。(※2) また、多種のスパイスをただ配合するだけではまとまりが弱く、苦みが目立ってしまうため、**香り立つスパイスと濃厚なコクの両方を引き立てることができるハウス食品の新製法ルウ**(※3) とブレンドすることで、「トマト」の特徴である**“スパイスの豊かな香り”“コク深い濃厚な味わい”**の両立を実現しました。

※2:現在販売しているハウス食品レトルト製品において

※3:レトルトカレーソースの製造工程の一部に、専用のカレールウを使用する工程があり、そのカレールウの製法を一新。

## ■ 開発ストーリー

### ①レトルト技術の進化から念願の監修が決定

選ばれし人気店ブランド発売当初より「欧風カレー & シチュー専門店トマト」様とご相談しておりましたが、当時のレトルト技術ではお店の味わいの再現は難しく、断念していました。しかし、直近のレトルト技術や製法の進化のもと、試作品を作り何度も改良を重ね改めてご相談したところ、快くご了承いただき約6年越しに監修が決定しました。

### ②“スパイスの豊かな香り”“コク深い濃厚な味わい”を新技術で実現

お店の特徴である、様々なスパイスを使った豊かな香りと香味野菜、和牛の甘味ある濃厚な味わいを再現する為に何度もシェフと試作を繰り返しましたが、多くのスパイスを使用しながらコク深い味わいを出すことに苦戦していました。そこで、**香り立つスパイスと濃厚なコクの両方を引き立てることができる新製法ルウを採用。新技術を活用**することで「欧風カレー & シチュー専門店トマト」の特徴である**“スパイスの豊かな香り”“コク深い濃厚な味わい”の両立を実現**しました。

### ③通常の倍以上の開発期間を費やし、“心地よいほろ苦さ”を表現

およそ140時間もの手間をかけて作られる「欧風カレー & シチュー専門店トマト」のカレーがもつスパイス由来の**“心地よいほろ苦さ”も重要な特徴**の一つでした。しかし、スパイスの量・種類をただ増やしても通常の調理製法ではまとまりがなく苦みが目立って食べづらくなってしまいます。そこで**通常の倍以上の開発期間をかけて、スパイスの配合だけではなく、煮込み時間や温度の調整を何度も重ねました**。その結果、スパイスが前面に押し出された従来のスパイスカレーとは異なり、**まとめ上げられたスパイスの豊かな香り**と**心地よいほろ苦さ**を表現することができました。完成した製品を監修店のシェフに召し上がっていただいたところ「うちのカレーに近いほろ苦さを表現できていて驚いた」と言っていただけました。30種類ものスパイスを使用したレトルトカレーなので、親しみのある味わいの中に真似のできない本格感のある一皿を自宅で手軽にお楽しみいただけます。実際にお店を利用されている方はもちろん、お店に訪れたことがない方にもぜひお試しください。

## ■ 監修店舗紹介

- 店名：欧風カレー & シチュー専門店トマト
- 場所：東京都杉並区荻窪5-20-7 吉田ビル 1F

1982年に創業し、長く愛され続けるカレー & シチューの人気店。シェフの長年の経験から生まれた独自のスパイス使いが全国各地のファンを魅了する。ほんのり立ち上がるスパイスの香りに、ソースの深い褐色。「トマト」のカレーは、36種類のスパイスや香味野菜、フンドヴォーなどを約140時間じっくり煮込んで丹念に仕上げるといふ、薬膳料理にも似た味わいが魅力。  
・食ベログページURL：<https://tabelog.com/tokyo/A1319/A131906/13001113/>



## ■ 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た『食ベログ 百名店（※4）』に選出された人気店のこだわりの味わいを再現し、家庭で手軽に楽しむことができるレトルト食品シリーズです。2018年の発売以来ご好評をいただき、北海道、東京、千葉、愛知、大阪、京都、福岡の人気店の味わいを再現した製品を展開しています。今後もお客様が各地の人気店の味わいを知るきっかけになり、カレーを含む様々なメニューのおいしさ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。

※4：食ベログでは、日本が誇る「おいしい」お店を表彰する年間アワード「The Tabelog Award (<https://award.tabelog.com/>)」と合わせ、多様なニーズに合わせたお店選びに活用いただけるよう、幅広いジャンルで名店100店を発表しています。

## ■ 製品概要

---

- 製品名 : 「選ばれし人気店」<スパイス織りなすビーフカレー>
- 内容量 : 180g
- 価格 : オープン価格（税別参考小売価格 361 円）
- 発売日 : 2025 年 2 月 10 日（月）
- 発売地区 : 全国

・「選ばれし人気店」ブランドサイト（2月5日更新予定）

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