

おうちカレーに“彩り”と“華やかさ”を演出  
えびの旨みとスパイス香る ハウス食品家庭用ルウカレー史上“最赤”※1 カレー  
**「レッドカレー」<中辛>**  
2025年7月7日（月）より新発売

2024年秋冬に期間限定で発売し大好評を博した  
ハウス食品家庭用ルウカレー史上“最白&最黒”※1 カレー  
**「ホワイトカレー」<中辛>、「ブラックカレー」<中辛>も同日再発売**

ハウス食品株式会社は、ハウス食品家庭用ルウカレー史上“最赤”（※1）の大箱ルウカレー「レッドカレー」<中辛>を、2025年7月7日（月）からスーパーなどで新発売します。また、2024年秋冬に期間限定で発売した大箱ルウカレー「ホワイトカレー」<中辛>と「ブラックカレー」<中辛>は、大変ご好評いただいたため、この度通期販売が決定しました。こちらから7月7日（月）同日よりスーパーなどで再発売します。

ハウス食品家庭用ルウカレー史上“最白”“最黒”（※1）の「ホワイトカレー」「ブラックカレー」に、同じく“最赤”（※1）の「レッドカレー」も加わることで、おうちカレーに“彩り”と“華やかさ”を演出できる色味が特徴のカレーを、より幅広くお楽しみいただけるようになりました。

内容量は「レッドカレー」が140g、「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）。※1 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



## ■ 特徴

### 【新発売】

#### ・「レッドカレー」<中辛>：えびの旨みとスパイス香る濃厚でコク深い味わい

##### (1) ハウス食品家庭用ルウカレー史上“最赤”<sup>(※1)</sup>のカレー

パプリカやカラメルで赤さを引き立たせた、ハウス食品家庭用ルウカレー史上“最赤”<sup>(※1)</sup>のカレーが作れます。米粉を使うことで、透明感（くすみのない色合い）がありつつ、油脂の照りで艶やかな赤色に仕上げることができました。

##### (2) 濃厚でコク深いえびの旨み&カレーの中でえびの風味を引き立てる絶妙なスパイス配合

エビパウダーやエビのエキスでえびの旨みを表現しつつ、えびの香ばしい風味と相性の良いクミンやマスタードを使用しています。さらに、ターメリックなどのスパイスでシーフードの臭みを減らすことで、えびのおいしさを最大限引きだせるように工夫しました。

##### (3) 沸騰後約15分で完成！えびを使用することでフライパンでの時短調理を叶える

通常カレーを作る時に使用されることが多いお肉ではなく、えび<sup>(※2)</sup>と玉ねぎを使用する具材として想定しているため、火の通りが早く、フライパン一つで調理でき、沸騰後約15分という短時間でカレーを作ることが可能です。

### 【再発売】（以降、通期販売となります）

#### ・「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

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”<sup>(※1)</sup>のカレーが作れます。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

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”<sup>(※1)</sup>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。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。

※1 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 ※2 冷凍シーフードミックスも可

## ■ 開発ストーリー

### ① おうちカレーの魅力を広げる、見て楽しい“彩り”“華やかさ”とおいしさを両立するカレーの開発へ

2024年8月、「代わり映えのない見た目になりがち」なおうちカレーの魅力を広げたいという想いから、“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”<sup>(※1)</sup>のカレー「ホワイトカレー」「ブラックカレー」を期間限定で発売いたしました。

**発売から10日までに累計出荷個数100万個を達成**し、お客様からは「どちらもかなりおいしかったので、期間限定と言わず通年で販売してほしい」などと大変ご好評をいただきました。また、直近ルウカレーを購入していなかった人が「ホワイトカレー」「ブラックカレー」を購入していることも確認でき、ルウカレー市場の活性化にも貢献できていることが分かりました。

通常、お肉、じゃがいも、にんじん、玉ねぎと決まった食材で作られる、代わり映えのないおうちカレーの“見栄え”をアップデートしてカレーの楽しさをさらに発信するため、今回新たに色鮮やかな「赤」に着目。季節を選ばない食材「えび」との組み合わせで、激辛などではない、みんながおいしく食べられる“赤いカレー”の企画・開発に至りました。

※1 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

### ② 試作回数約300回！綺麗な「赤」の色味とカレー風味・えび風味が両立できるベストなスパイス配合を模索

“赤いカレー”を作る時、カレーパウダーの「黄色」が多いと、カレーの色味はオレンジ色に近づき「赤色」が弱まってしまいます。一方でカレーパウダーを少なくするとカレーらしい味わいが弱ってしまうという課題がありました。そこで、カレーらしい味わいを保ちながら綺麗な「赤色」を引き出すため、ただカレーパウダーを増やすのではなく、比較的「黄色」がでにくい

クミン・マスタードなど複数のスパイスを組み合わせる工夫を施し、さらにパプリカやカラメルで赤さを演出。米粉を使用することで透明感（くすみのない色合い）を出しつつ、油脂の照りで艶やかな赤色に仕上げることができました。また、カレーの風味を立たせようとするとうびの風味が感じられず特徴の無いカレーになってしまう一方、うびの風味を立たせすぎると今度はカレーの香りがなくなり海鮮スープのような味わいになってしまうため、うびの風味を際立たせたカレーを作ることも大変苦労しました。

試行錯誤の結果、クミン・マスタードをはじめとする複数のスパイスを組み合わせ、うびと相性の良い配合を発見。およそ300回の試作を経て、カレーの風味とうびの風味を両立できる味わいに辿り着きました。

## ■プロモーションについて

“彩り”と“華やかさ”を演出できるルウカレー「ホワイトカレー」「ブラックカレー」に今回新たに「レッドカレー」が加わり、“色で楽しむカレー”がさらにパワーアップ！“色で楽しむカレー”は日常を楽しくしてくれるだけでなくイベントでも大活躍します。より多くの方にうちカレーの新しい魅力を知っていただくため、各種デジタル施策・店頭施策でアプローチしてまいります。

### ① 横澤夏子さんをアンバサダーに起用！うちカレーの楽しみ方を発信

アンバサダーに横澤夏子さんを起用し、「レッドカレー」「ホワイトカレー」「ブラックカレー」それぞれの魅力を発信いたします。主婦としての“あるある”をもとに、店頭・ブランドサイトにて季節やイベントに合わせたCURRYFUL PARTY（カリフルパーティ）を訴求してまいります。また、オウンドメディアやハウス食品グループ公式X（旧Twitter）（[https://x.com/housefoods\\_now](https://x.com/housefoods_now)）でのプレゼントキャンペーンも9月上旬頃に実施予定です。オリジナルアレンジレシピを紹介することで、うちカレーの楽しみ方をさらに広げてまいります。



### ■横澤夏子さん プロフィール

お笑い芸人・横澤夏子（よこさわ・なつこ）さん

1990年7月20日生まれ、新潟県出身。高校卒業後、NSC東京校に15期生として入学。

2016年、R-1ぐらんぷり決勝進出。「ザ・細かすぎて伝わらないモノマネ」（フジテレビ系）の常連で、2023年12月16日放送回で悲願の優勝を果たす。

2017年に懸命な婚活が実を結び、会社員男性と結婚。

2020年2月に第一子出産を公表し、2021年10月に第二子、2023年6月に第三子出産を報告した。

タレント・3児の母としても活躍中。子育てママをはじめとした幅広い層に支持を得ている。

年齢：34歳（25年時点） 20年に長女、21年に次女、23年に三女を出産し、現在3児の母



<プロモーション動画URL>

「レッド・ホワイト・ブラックカレーの『食卓ハッピー！アンバサダー』ご紹介！」 <https://youtu.be/lffzGTmj7cc>

## ② 国内 No.1 (※3) レシピ動画アプリ「クラシル」とのタイアップ企画

国内No.1 (※3) のレシピ動画アプリ「クラシル」にて、独自のレシピや料理のコツを配信するクラシルメイツ (※4) 最大100名が参加するレシピコンテストを実施いたします。

参加するクラシルメイツは、「赤白黒の色を活かした食卓を楽しく彩るカレー」をテーマに、オリジナルレシピを考案し、自身のInstagram+クラシルアプリにショート動画を投稿します。オリジナルレシピは、クラシルアプリ内のイベントページ「#赤白黒カレーどんな味」にて、2025年7月14日～7月21日の期間、一挙に公開されます。さらに、8月中旬から「クラシル」Instagramアカウント (<https://www.instagram.com/kurashiru>) でも広告出稿を実施いたします。



その他、「レッドカレー」「ホワイトカレー」「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。

※3 クラシルは“料理/レシピ”カテゴリにおいて DL 数 No.1 アプリ(2023年1月～2023年6月、iOS&Android 合算値、対象国日本)※data.ai 調べ

※4 クラシルが運営するクリエイター組織

## ■ 製品概要

- 製品名/内容量：「レッドカレー」<中辛> /140g  
「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：2025年7月7日（月）
- 発売地区：全国

・「レッドカレー、ホワイトカレー、ブラックカレー」ブランドサイト（7月2日公開予定）

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