

レンジで1分強温めるだけで、
日本の人気店が監修した本格的な世界のカレーが楽しめる！

レトルトカレー新シリーズ「地球のカレー」全5種類

2025年8月11日（月）より新発売

ハウス食品株式会社は、レトルトカレーの新シリーズ「地球のカレー」より、＜タイ風グリーンカレー＞ ＜パキスタン風海老カレー＞ ＜北インド風バターチキンカレー＞ ＜ゴア風ポークビンダルー＞ ＜パキスタン風チキンカレー＞の全5種類を、2025年8月11日（月）からスーパーなどで発売します。日本の人気店が監修している、本格感と失敗しない安心感を両立したエスニックカレーをラインアップ。レンジで1分強温めるだけ、という手軽さで世界のカレーを気軽に堪能することができます。内容量は、＜タイ風グリーンカレー＞ 180g、＜パキスタン風海老カレー＞ 150g、＜北インド風バターチキンカレー＞ 180g、＜ゴア風ポークビンダルー＞ 150g、＜パキスタン風チキンカレー＞ 150g。いずれもオープン価格（税別参考小売価格409円）。



タイ風グリーンカレー

ココナッツミルクのkok、レモン Gras やゴブミカンの香りと爽やかな青唐辛子の辛さが特徴の味わい。



パキスタン風海老カレー

海老の甘みと旨み、コリアンダーとマスタードシードの香りトマトの爽やかな酸味が特徴の味わい。



北インド風バターチキンカレー

生クリームとバターのkok深さ、ガーリックの香りとお熟トマトの甘みが特徴の味わい。



ゴア風ポークビンダルー

ビネガーの酸味と玉ねぎの旨み、クローブとカルダモンの香りとリンゴの甘みが特徴の味わい。



パキスタン風チキンカレー

チキンと生姜の旨み、塩味と油の旨みでクセになる美味しさとトマトの爽やかな酸味が特徴の味わい。

■ 特徴

(1) おうちで世界のカレーを堪能！ 「世界の食のワクワク」をレンジ調理1分強で手軽に楽しめるレトルトカレー

ハーブやココナッツミルクの香りや鮮烈なスパイスの辛み、素材の旨味や舌触りなど様々な観点から自分では作ることが難しい本格的な味わいにこだわって開発。レンジ調理1分強の手軽さで世界のカレーと出会い、「世界の食のワクワク」を感じられるレトルトカレーシリーズです。

(2) エスニックカレーを提供する日本の人気店が監修！ 本格的な味わいと、手に取りやすく失敗しない安心感を併せ持ったレトルトカレー

本格的な味わいを求めながらも失敗したくないという声に応え、どの製品も日本で人気を集めるお店が監修。パッケージにもこだわっており、手に取りやすいシンプルなおしゃれさを感じていただけるよう、料理雑誌風のカジュアルモダンなデザインにしています。

■開発ストーリー

①まだまだ知られていないカレーの魅力を広めたい！という思いから開発

エスニックカレーは手軽に異国感を味わえることから近年人気を集めており、エスニックカレーの販売金額は直近7年間で約1.7倍に伸長しています。(※1)特にコロナ禍を経て食の嗜好が多様化したことで、これまで以上にエスニック料理の喫食機会は増加し、家でも手軽にエスニック料理を食べたいというニーズが増えてきました。

一方で本格的な味わいを楽しみたいが、失敗はしたくないという意見もあり、**本格感と安心感の両立が課題**となっていました。

そこで、「世界にはこんなに色んな種類のカレーがあるんだ！」という驚きを感じられるような本格的な味わいに加え、日本のお店に監修いただくことで失敗せず安心して食べられる味づくりを実現。異国情緒あふれる本格的なエスニックカレーを家庭で簡単にお楽しみいただけるシリーズとなりました。

(※1) 出典：(株) インテージ SRI+ 月次データ レトルトカレー市場 期間：2018年4月～2025年3月（各年4月～翌年3月）指標：推定販売規模（※エスニックカレーセグメントについてはハウス食品（株）が独自に抽出）

②手軽に本格的なカレーを楽しみたい方や、エスニックカレーに興味はあったけど試したことがなかった方へ

調理に時間がかからないレトルトカレーで世界の本格的なカレーを食べたいと思っている方や、普段は家族の好みに合わせたスタンダードな味わいのカレーをルウから作ったり、レトルトの複数パックで買ったりしているが、**本当は自分の好みに合ったカレーが食べたい**と思っている方に楽しんでいただきたいです。

また、日本の人気店監修で日本人の舌に合わせた味わいなので、**エスニックカレーに興味はあったけれど、今まで試したことが無かった**という方にもぜひお試しください。

エスニックカレーをもっと気軽に試していただくために、パッケージについても**本格感はあるながら、手に取っていただきやすい**ように仕上げています。全体の雰囲気は、**料理雑誌風のカジュアルモダンなデザイン**にすることによって、**シンプルでわかりやすく、エスニックカレーを試したことのないお客様もトライしていただきやすいようなパッケージ**を目指しました。一方で、「世界の食のワクワク」も感じていただきたいため、お皿と付け合わせはそれぞれの国や地域に由来するもので統一し、**異国感も醸成**しています。



③監修店の本格派な味わいを再現するために、ハウス食品の技術を結集

各監修店の味わいを再現することに苦労しました。ハウス食品の独自原料を使用したり、スパイスの組合せを工夫したりと研究を重ねることで自信をもって提供できる仕上がりになりました。工夫したポイントは以下の通りです。

ココナッツミルクのコクとハーブの鮮烈な香りが特徴の＜タイ風グリーンカレー＞

■監修店：マイペンライ（愛知） グリーンカレー



THAIFOOD/DINING
マイペンライ
Mai Pen Rai

グリーンカレーは、タイの伝統的なカレーで緑色が特徴的なカレー。監修店のマイペンライはタイ国政府商務省認定のタイ料理レストランで、愛知で2店舗を展開する人気店。中でも人気メニューの「グリーンカレー」は、ココナッツミルクのコクに“こぶみかん”やレモングラスなどのハーブを使用した鮮烈な香りが特徴です。

【レトルトで再現するための工夫】

「“こぶみかん”やレモングラスなどの鮮烈な香り」を再現するために、現地タイでハーブを加工したハウス食品の独自原料を使用。お店の味わいの特徴である、フレッシュで鮮烈な香りを実現できました。

多様な地形を抱くパキスタンの魅力たっぷりな <パキスタン風海老カレー>

■監修店：Cini CURRY（兵庫） エビのキーマカレー



パキスタンは南アジアに位置し、ヒマラヤの高峰や広大な平野、砂漠、アラビア海など多様な地形が存在する国です。そんなパキスタンに魅了された店主が営むパキスタン料理店「Cini CURRY」は「究極のカレー2022【関西版】」で大阪以外のエリアでは初受賞となる総合グランプリを受賞。「エビのキーマカレー」はスパイスの香ばしい香りと、後に残る海老の甘さが特徴です。

【レトルトで再現するための工夫】

「海老の旨味とスパイスの豊かな香り」を再現するために、海老と相性のよいコリアンダーやフェネルといったスパイスを加えることで、ソースにまで広がる海老の香ばしさと甘みを強化できました。

日本でも大人気！生クリームとバターのコク深さが特徴の <北インド風バターチキンカレー>

■監修店：Spice Bazaar アチャカナ（東京） バターチキンカレー



日本でも馴染みの味のひとつとなっているバターチキンカレーは北インド発祥のカレーです。監修店の「Spice Bazaar アチャカナ」は人気店「カッチャル バッチャル」で修業を積んだ店主が作る行列のできるスパイス料理店。「バターチキンカレー」はクリームとバターのコク深さにトマトの甘さとほどよい酸味が特徴です。

【レトルトで再現するための工夫】

「コク深さ」を再現するために、バターやヨーグルトなど複数の乳原料を使用し、まろやかさだけではなく乳のコクや濃厚さを付与しました。またレトルト殺菌をするとトマトの甘酸っぱさが消えてしまうことがわかったため、とれたてのトマトに豊富に含まれる成分を配合することによって、レトルトでもトマトらしいフレッシュな酸味・甘味を表現することができました。

ポルトガル人がインドのゴア地方で作ったといわれる <ゴア風ポークビンダルー>

■監修店：spice curry mokuromi（埼玉） ポークビンダルー



ポークビンダルーはインドのゴアで誕生した酸味と辛みを感じられるカレーです。監修店の「spice curry mokuromi」は住宅街にたたずむ隠れ家のようなお店。駅から徒歩10分という立地ながら、「食ベログ カレー 百名店」に5年連続で選出。「ポークビンダルー」はたっぷりの玉ねぎとトマトをベースにビネガーで酸味を付けた爽やかさが特徴です。

【レトルトで再現するための工夫】

「ビネガーの酸味と玉ねぎの旨味」を再現するために、4種類の酸味原料を用いることで複雑な酸味を表現。ソテーオニオンと生玉ねぎを両方加えることで、玉ねぎの旨味と食感を楽しめる味わいに仕上げることができました。

素材のうまみが濃縮された味わいが特徴の <パキスタン風チキンカレー>

■監修店：カラバトカレー（北海道） パキスタンカレー



札幌
カラバトカレー

パキスタンカレーは水分が少なく濃縮された味わいが特徴です。札幌市の外れに位置するカレー店「カラバトカレー」は「果ての果てまで行ってみないか」という印象的なコピーを掲げている地元の方が多く通う人気店です。パキスタンカレーは「どこを食べても鶏肉」という見た目で、鶏肉のうまみとじんわりと広がる生姜の風味がクセになる味わいです。

【レトルトで再現するための工夫】

「どこを食べても鶏肉」というカレーを再現するために、ひき肉とブロック肉の2種類を使用。ひき肉からソースに溶け出す鶏肉のうまみ、やわらかジューシー製法という特許製法を使用したブロック肉で具材としての肉のうまみを表現しています。

■ 製品概要

- 製品名／内容量：地球のカレー＜タイ風グリーンカレー＞／180g
地球のカレー＜パキスタン風海老カレー＞／150g
地球のカレー＜北インド風バターチキンカレー＞／180g
地球のカレー＜ゴア風ポークビンダラー＞／150g
地球のカレー＜パキスタン風チキンカレー＞／150g

● 価格：オープン価格（税別参考小売価格409円）

● 発売日：2025 年 8 月 11 日

● 発売地区：全国

・「地球のカレー」ブランドサイト（8月6日公開予定）

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