

国内トップクラスの食通審査員が選んだ“名店カレーの味わい”をレトルトで再現

「JAPAN MENU AWARD」新発売

～ グルメコミュニティサービス「SARAH」と初の製品開発 ～

ハウス食品は、レトルトカレーの新ブランド「JAPAN MENU AWARD」より、＜完熟トマトのバターチキンカレー＞ ＜欧風ビーフカレー＞ ＜タイ風グリーンカレー＞ の3アイテムを、8月9日からスーパーなどで発売します。

グルメコミュニティサービス「SARAH」が主催する日本全国の「至極の一皿」を表彰する「**JAPAN MENU AWARD**」受賞メニューの味わいを、レトルトカレーで再現することで、ご家庭へ名店のおいしさをお届けします。内容量180g、オープン価格（税別参考小売価格 314 円）。



■ 特徴

- (1) **カレーに精通したグルメマスター審査員が選ぶ**、全国のお店の「至極の一皿」をレトルトカレーで再現！
- (2) 自宅にいながら、“JAPAN MENU AWARD”受賞メニューの味わいを、手軽に楽しめます。

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

名店系レトルトカレーのカテゴリーは年々伸長しており、今後も拡大が見込まれることから、さらなるニーズを探るべくお客様のアンケート調査を実施しました。その中で、「専門家が選んだお店のカレーが魅力的」という声が多かったことから、審査員がお店の一皿を選ぶ「JAPAN MENU AWARD」とタッグを組み、新製品の開発がスタート。全国各地の受賞メニューを食べ歩き、「**これこそ全国のお客様に食べてほしい！**」と感動したお店の一皿を選びました。

②【ターゲット】

グルメ情報に感度が高く、外食にアクティブな女性にお試しいただきたいです。

③【苦労した点】

受賞店の料理長監修のもと、各メニューの味を忠実に再現することにこだわりました。また、数ある名店系レトルトカレーの中でも店頭で目をひき、「食べたい」と思ってもらえるパッケージデザインにするため、お客様調査を複数回実施。ターゲットの方々の声をヒントに、多数のデザイン案から精査しました。「至極の一皿」にふさわしい高級感あるデザインを採用することで、最終的に「女性を買っても恥ずかしくない、おしゃれなパッケージ」と高評価を獲得できました。

④【一押しポイント】

全国各地にはまだまだ知らないおいしいカレーのお店がたくさんあります。今回はその中から東京、大阪、愛知のお店を選びました。なかなか訪れることのできない場所もあるかと思いますが、この「JAPAN MENU AWARD」で**体験したことのない「至極の一皿」に出会っていただきたい**です。

SARAH JAPAN MENU AWARD

JAPAN MENU AWARDは、グルメコミュニティサービス「SARAH」が主催する、メニューごとに各ジャンルを極めた審査員をお招きし、至極の一皿を表彰するグルメアワードです。

<https://award.sarah30.com/2020>

【店舗と受賞メニュー紹介】

・アチャカナ（東京・新宿）のバターチキンカレー

有名店で修業を積んだ店主が作るスパイス料理のお店。バターチキンカレーは日替わりのランチカレーの中の1種で、人気だがなかなか出会えないカレーです。生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の味わい。



・^{カレイヤ}伽麗伊屋（大阪・谷町）のビーフカレー

カレー激戦区に位置する欧風カレー店。長時間煮込んだカレールウ、三日三晩冷蔵庫の中で静かにねむり熟成させた“やっかいなカレー”と称するほど手間ひまかけて作っています。フルーツの芳醇さと乳製品のまろやかさに焙煎スパイスなどのほどよい苦みが特徴の味わい。



・マイペンライ（愛知・伏見/名古屋）のグリーンカレー

タイ国政府商務省認定のタイ料理レストラン。本店の伏見店と名駅店の2店舗を展開。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の味わい。



【グルメマスター審査員による、本製品の実食コメント】



◆カレー細胞（H.Matsu）

国内・海外と3000軒以上のカレー店を渡り歩く。「マツコの知らない世界」他、TV・雑誌・Webなどで幅広いカレーの世界を紹介。

「滑らかな舌触りと、食べた後に感じる深いコクで勝負。インドカレーでありながら、どこかフレンチのような気品もあり、食後感も爽やか。食べ終わった後すぐにまた食べたいと思わせる魅力に溢れています。」



◆さいちゃん

カレーを中心に食べ歩くこと10数年。ブログ「美食磁石」を運営し、臨場感溢れる画像とともに情報を発信。

「温かいご飯をお皿に盛り、出来上がったカレーを掛けた瞬間に「伽麗伊屋」店内の重厚な雰囲気にも包まれるようだ。最初は甘く、そしてジワジワとスパイシーな辛味が広がってゆく。牛肉もゴロゴロと贅沢にたっぷり入っている。」



◆しのちゃん

名古屋人が本当に美味しい名古屋のお店を紹介するキュレーションメディア「ナゴレコ」公認グルメライター & 大人編集部部長。

「魅惑的なハーブと濃厚なココナッツミルクの香り。この心躍る“香り”のインパクトは、まさにマイペンライが創るグリーンカレーを食べる時に体感できる醍醐味であり、タイカレー好きにこそ、食べてもらいたい至福の逸品です。」

■ 製品概要

- 製品名：JAPAN MENU AWARD <完熟トマトのバターチキンカレー>
JAPAN MENU AWARD <欧風ビーフカレー>
JAPAN MENU AWARD <タイ風グリーンカレー>
- 内容量：180g
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 314 円）
- 発売日：2021 年 8 月 9 日
- 発売地区：全国

・「JAPAN MENU AWARD」ブランドサイト（8月6日公開予定）：
<https://housefoods.jp/data/retortcurry/jma/>

■ 製品開発における両社のコメント



ハウス食品 食品事業二部
鈴木 華

「提携先コラボで、シナジーを発揮した製品開発」

今回、コーポレート・ベンチャー・キャピタル（CVC）のハウス食品グループイノベーションファンドを通じ、出資・業務提携したベンチャー企業と、共同で製品開発を行ったのは、ハウス食品グループとして初の事案となりました。食を愛する沢山のユーザーを抱えるグルメコミュニティ SARAH とタッグを組むことで、**全国各地の知る人ぞ知るお店のおいしいメニューに着目することができ、その味わいをハウスのレトルトカレー技術を活用し再現することができました。**コロナ禍でなかなか外出がしづらい状況が続く中、今後もブランドを育てていながら、全国のお店の至極の一皿を家庭に届けるお手伝いをしていきたいと思います。

「この時代、どこで食べるかではなく、何を食べるかが重要」

今回、JAPAN MENU AWARD の受賞メニューを製品化することは、私たちにとって初の試みでした。受賞店舗でも、お店の自慢の味を全国の方に食べていただける機会ができたことに、喜びを感じておりました。コロナ禍において、宅配やテイクアウトが普及し、食べる手段はどんどん広がっています。こうした時代には、「どこで食べるかより、何を食べるか」に価値があると感じています。**食に精通した SARAH の人気ユーザーが選ぶ一皿を、ご家庭でも楽しんでいただくことが、飲食店支援のひとつの形になると信じ、今後も、アワードやサービスを通じて、全国の飲食店を応援してまいります。**



SARAH 代表取締役
高橋 洋太

＜グルメコミュニティサービス「SARAH」概要＞



おいしい一皿が集まるグルメコミュニティサービス「SARAH」
<https://sarah30.com/>

一般消費者にむけたユーザー投稿型のグルメサービスです。従来のグルメサービスとは異なり「お店単位」ではなく、「メニュー単位」で検索、投稿することができます。「良いお店」ではなく「良いメニュー」にフォーカスすることで、ユーザーがよりおいしいごはんと出会う機会を提供します。コロナ禍において大手グルメサイトと比較してもトップレベルの成長率を誇り、現在 MAU160 万、累計投稿数 70 万件超えと順調に成長しています。