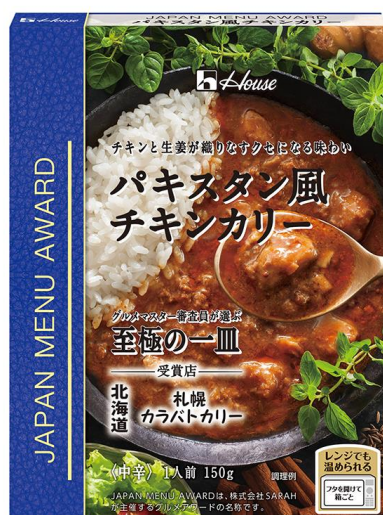


審査員が選んだ受賞店の「至極の一皿」をレトルトで再現 「JAPAN MENU AWARD」シリーズに新アイテム登場 北海道、静岡、福岡の受賞メニューを発売

ハウス食品は、「JAPAN MENU AWARD」シリーズより、新たに＜パキスタン風チキンカレー＞＜辛さきわだつキーマカレー＞＜スパイスフルチキンカレー＞を、2月14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」（サラ）が主催する日本全国の「至極の一皿」を表彰するグルメアワード「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、ご家庭へ名店の美味しさをお届けします。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) 今回は、北海道、静岡、福岡の受賞メニューの味わいを手軽に楽しめます。
- (3) 電子レンジ対応パウチを採用しており、レンジでも温めることができ、より手軽にお楽しみいただけます。

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

「JAPAN MENU AWARD」受賞メニューのうち、全国90店舗に上るメニューを試食し、「これこそお客様に食べていただきたい！」と思った「至極の一皿」を3メニュー選びました。

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、各メニューの味わいを再現するにあたり、それぞれ高いハードルがありました。

■受賞メニュー：パキスタンカレー（北海道,カラバトカレー）



札幌 カラバトカレー

お店のカレーのように「どこを食べてもお肉」というカレーを再現するために、ハウス食品として初めて2種類の鶏肉（挽肉とブロック）を使用しています。

■受賞メニュー：スパイシーマカレー（静岡,印度カレーmana）



印度カレー Nohwayan's Special Curry mana HAMAMATSU

お店のカレーのように「ひとくちで甘味から酸味辛味までの変化」を再現するために、しっかりとした味覚の土台を作った上で多様なスパイスを使用しています。

■受賞メニュー：ヤッホーカレー（福岡,アトリエたら）



ATELIER てらた

お店のカレーのように「口に入れた瞬間に広がるスパイスの華やかさ」を再現するために、多種のスパイスを使用するだけでなく、あえて不均一な油浮きをさせています。

④【一押しポイント】

受賞した至極の一皿の味わいが楽しめるのはもちろんのこと、既に発売されているアイテムを含めて6品並べるとグラデーションになる、思わずストックしたくなるパッケージです。

※好評発売中 <欧風ビーフカレー> <完熟トマトのバターチキンカレー> <タイ風グリーンカレー>



【グルメマスター審査員による、本製品の実食コメント】



◆moritaka さん

スパイス感到魅了され30年間で食べたカレーは数知れず。ブログ「スパイスタバール記！」で発信。

「オイリーなカレーですが、ジンジャーのおかげで**スツクリとした後味**ながら、鶏肉もたくさん入っているので**食べ応えあり**。塩味の中に**奥行きのあるコクとスパイス**はすぐにリピートしたくなります。」



◆4u4_nagoya さん

365日外食。各地方に遠征することもしばしば。特にキャンプで作るカレーはたびたび雑誌やネット記事に掲載される。

「一口目に感じる**カルダモン**の鼻に抜けていく感じ。二口目から続く**本格スパイスの芳香と辛さ**がまさにマナのカレーを見事に再現。**辛味スパイスと香りスパイスの黄金比率**を追求した逸品です。」



◆スパイシー丸山 さん

カレー研究家。「マツコの知らない世界」に出演他、書籍やブログ「カレーなる365日」にて数多くの情報を発信。

「**レトルトとは思えない鮮烈な香り**にびっくり！パンチある**旨味とコクもギュッとつま**っていて、**心地よい辛味**がすべてをまとめて上げる！まさに**ヤッホーカレーのあの美味しさ**ではありませんか！」

■ 製品概要

- 製品名／内容量：
 - 「JAPAN MENU AWARD」＜パキスタン風チキンカレー＞／150g
 - 「JAPAN MENU AWARD」＜辛さきわだつキーマカレー＞／150g
 - 「JAPAN MENU AWARD」＜スパイスフルチキンカレー＞／180g
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 314 円）
- 発売日：2022 年 2 月 14 日
- 発売地区：全国

・「JAPAN MENU AWARD」ブランドサイト（2月10日更新予定）

URL:<https://housefoods.jp/data/retortcurry/jma/>

<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える機会を提供します。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 80 万件超えと順調に成長しています。