

カレーパン専門店「ハウス カレーパンヒ」に新作登場！

とろけるチーズとひき肉の旨みが溢れ出す

「チーズキーマカレーパン」

4月27日（水）から期間限定発売

ハウス食品が、阪急うめだ本店の地下1階食品売場で展開するプレミアムなカレーパン専門店「ハウス カレーパンヒ」において、2022年春夏の新作「チーズキーマカレーパン」を、4月27日（水）から9月下旬頃までの期間限定で発売いたします。



『とろけるチーズに、牛肉 100%のひき肉とスパイスの風味が融合した“カレーパン”』

「ハウス カレーパンヒ」の新作は、バラエティ商品として第5弾目となる「チーズキーマカレーパン」です。カレーの需要が高まる夏に向けて、スパイスの風味がしっかりと感じられるカレーとチーズのまろやかさが融合した食べ応えのあるカレーパンを発売することで、ランチやおやつ、お土産ニーズに応えてまいります。

「チーズキーマカレーパン」は、存在感のある牛肉100%のひき肉に、とろけるゴーダチーズのまろやかさ、カルダモンやクローブなどの爽やかなスパイスの風味が重なり合い、絶妙なコントラストを楽しめるカレーパンです。

開発にあたっては、食べた瞬間に溢れ出すカレーとチーズとのバランスを演出するため、50回を超える試作を行い、最適なバランスにたどり着きました。600wのレンジで約30秒あたためることで、チーズが溶けて、おいしくお召し上がりいただけます。外はカリッ、内側はタピオカ粉を練り込んだもちり食感の生地とも相性抜群です。

【商品概要】

- 製品名：ハウス カレーパンヒ「チーズキーマカレーパン」（中辛）
- 価格：475円（税込）
- 発売日：2022年4月27日（水） ※9月下旬頃までの期間限定発売

■「ハウス カレーパンヒ」について

「ハウス カレーパンヒ」は、“カレーライスのようなカレーパン”をコンセプトとした具もカレーもぎっしりのカレーパンを販売する専門店です。阪急うめだ本店とコラボレーションし、カレーの新たな魅力をお伝えできるようにと2018年11月、阪急うめだ本店の地下1階食品売場にオープンしました。

「ハウス カレーパンヒ」が定番ラインアップとして販売するカレーパン3種は、ハウス食品の看板ブランドである、“バーモントカレー”と“ジャワカレー”を味のベースに、牛肉・じゃがいも・にんじんがぎっしり詰まった大満足のカレーパン「バーモントカレーパン」・「ジャワカレーパン」と、ごろっとした角切りの牛肉とフォン・ド・ボーを使った深いコクのある「角切り牛肉の欧風カレーパン」です。

生地は、ゴロゴロ具材と合うように、外はカリッとしながらも、タピオカ粉を練り込むことで、内側はもっちりとした食感に仕上げています。また、ハウス食品特製のカレーパウダーも加えることで、生地からもカレーの風味を感じていただけます。

特殊な機器で揚げることで冷めてもおいしく、油っぽくならず、ボリュームのあるカレーパンなので、ランチにもおすすめです。

◆「カレーパングランプリ® 2021」の西日本揚げカレーパン部門で、**バーモントカレーパンが最高金賞**を受賞しました。



外はカリッ、生地はもっちり、具もカレーもぎっしり プレミアムなカレーパン（イメージ）



・「ハウス カレーパンヒ」ブランドサイト

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



※2022年4月1日より、阪急うめだ本店地下1階内で移転しました。

【出店場所】 阪急うめだ本店

大阪府大阪市北区角田町8番7号地下1階食品売場

【営業時間】 阪急うめだ本店のウェブサイトでご確認ください。

URL : <https://www.hankyu-dept.co.jp/honten/map/index.html/>