

『咖喱屋カレー小盛』レンジ対応にリニューアル！

パウチのままレンジ加熱できるようになり、さらに便利＆時短に！

家庭からの CO₂ 排出量削減にも貢献

ハウス食品は、「咖喱屋カレー小盛」をレンジ加熱に対応したパウチにリニューアルし、8月15日からスーパーなどで発売します。内容量は150g×3袋、オープン価格（税別参考小売価格326円）。レンジ対応により調理時間の短縮になり、家庭からの調理時のCO₂排出量削減にも貢献します。



■レンジ加熱に対応したパウチにリニューアル

- (1) パウチのままレンジ加熱できる仕様に変更し、使いやすさを向上しています。
- (2) メインターゲットのシニア層の世帯人数を考慮し、製品仕様を4袋から3袋に変更しました。

■家庭用レトルトカレー製品のほぼ全製品がレンジ加熱に対応！

ハウス食品は、この8月で家庭用レトルトカレー製品において、一部を除くほぼ全製品（※注1）でレンジ加熱に対応したパウチへの変更を完了します。

レトルトカレーで、箱を開けてそのまま、もしくはパウチのままレンジ加熱できる製品があることを認知しているお客様はまだ31%（※注2）にとどまりますが、使ってみると「調理が楽」と実感していただけることがわかっています。レトルトカレーのレンジ調理の認知と調理経験の増加に向けて、継続してコミュニケーション活動を行ってまいります。

また、レンジ調理は、湯せんとは比べ調理時間が短縮されるので、調理時のCO₂排出量削減にも貢献します。湯せんからレンジ調理に変更することで、当社の家庭用レトルトカレー製品全体で家庭での調理時のCO₂排出量が約80%削減できます（※注3）

※注1 レンジ加熱ができない具材を使用した製品（「スープカレーの匠」等）や温めずに食べる製品（「温めずにおいしいカレー」等）、PB製品を除く家庭用レトルトカレー全製品が対象となる。

※注2 ハウス食品（株）調べ（実施期間：2021年10月、対象者：20～79歳男女、n=4,940、WEB調査）

※注3 当社にて、ハウス食品のレンジ加熱対応パウチに変更済みおよび2022年8月に変更完了する家庭用レトルト製品の湯せん、レンジ調理それぞれの調理時間をもとに排出されるCO₂を算出（GHGプロトコルガイダンスの概念に基づいて、CFP-PCR、環境省のガイドラインなどを参考）。2021年度販売個数を基にした加重平均値。

算出の前提は以下の通り。

・湯せんでのCO₂排出量

直径24cmの鍋で、1.5～2Lの水を入れて調理。

お湯を沸かすところからスタートしてパウチの温め時間を含めて約10分で算出。

※1袋ずつ加熱した場合

・レンジ調理でのCO₂排出量

製品によってレンジ加熱時間が異なるため、製品ごとに当社にて設定した500wレンジでの加熱時間に基づく。

■製品概要

●製品名／内容量：

咖喱屋カレー小盛＜甘口＞／150g×3袋

咖喱屋カレー小盛＜中辛＞／150g×3袋

咖喱屋カレー小盛＜辛口＞／150g×3袋

●価格：オープン価格（税別参考小売価格326円）

●発売日：2022年8月15日

●発売地区：全国

・「咖喱屋」ブランドサイト（8月10日更新予定）

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

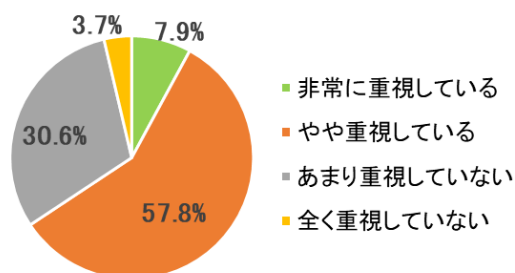
■参考：環境に関するアンケート結果（2022年7月実施）

●商品・サービスを購入する際に、環境配慮したものであることを重視して選ぶ人が前回より増加！

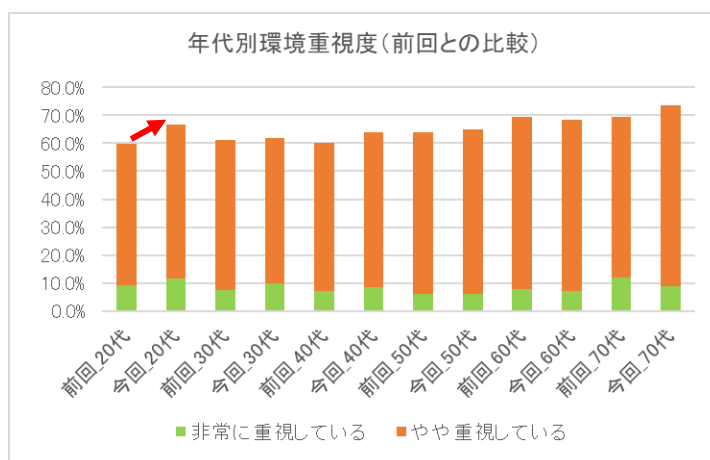
全体では「重視している（非常に＋やや）」が65.7%で、「重視していない（あまり＋全く）」34.3%を上回りました。前回調査（2021年8月）では、「重視している（非常に＋やや）」が63.5%だったので増加傾向にあります。年代別では、「非常に重視している」が最も高いのは20代でした。また前回と比較しても20代で「重視している（非常に＋やや）」が最も伸びています。若年層での環境配慮意識の高まりがうかがえます。

【商品・サービスを購入する際に、環境配慮したものであることを重視して選んでいますか（SA）】

【全体】(n=6,542)



【年代別】



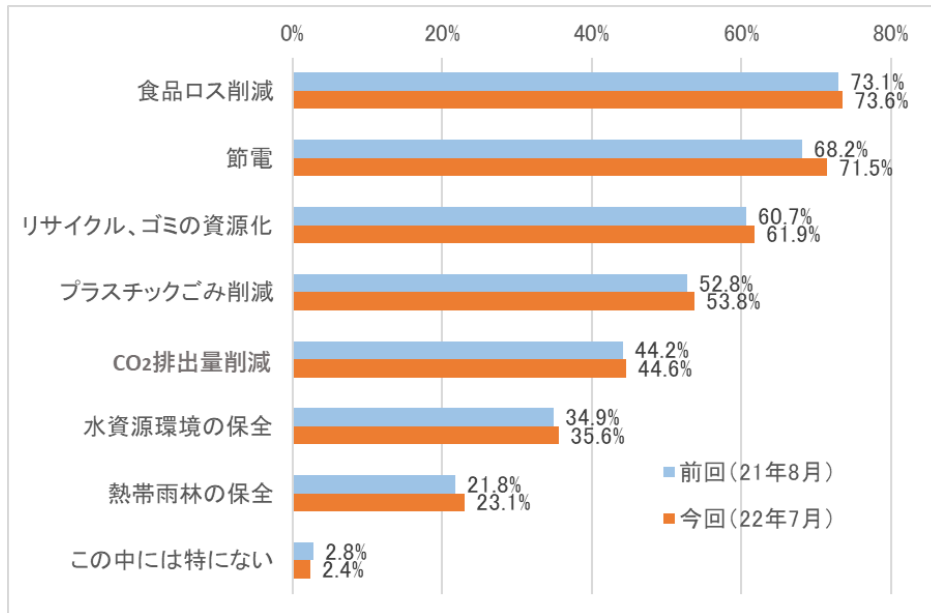
回答者数：今回（2022年7月） 20代(n=216) 30代(n=822) 40代(n=1532) 50代(n=1917) 60代(n=1196) 70代(n=392)

前回（2021年8月） 20代(n=346) 30代(n=1252) 40代(n=2116) 50代(n=2509) 60代(n=1295) 70代(n=362)

●環境問題への関心 トップは「食品ロス削減」。「節電」が伸びる。

関心のある環境問題のトップは「食品ロス削減」で73.6%。次いで「節電」が伸び71.5%。さらに「リサイクル、ゴミの資源化」と身近な問題が続きます。「CO₂排出量削減」は44.6%で横ばいでした。

【関心のある環境問題をお教えてください（MA）（n=6,542）】



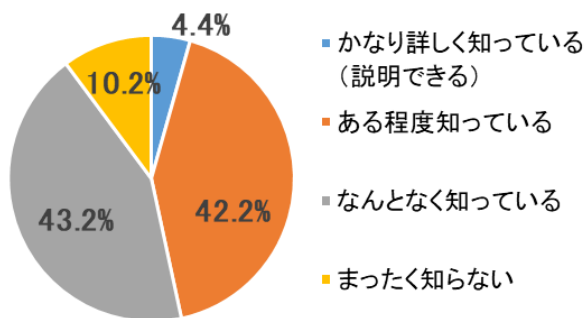
●「調理時間を短縮するとCO₂排出量削減」の認知は約9割まで上昇。

全体では「知っている（かなり詳しく+ある程度+なんとなく）」が89.8%。前回調査（2021年8月）は87.9%だったので、理解が進んでいると言えます。当社会員サイト登録者対象の調査なので、こういった情報に触れる機会が多い方々と思われますが、情報発信がお客様の環境意識の啓発につながっていく可能性がうかがえます。

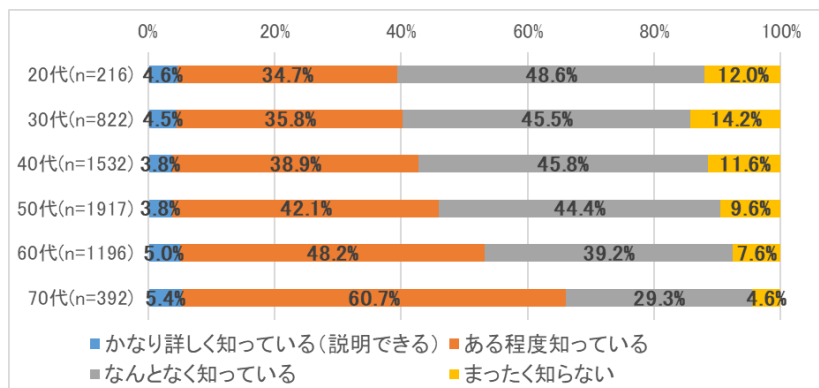
また、年代別では上の年代ほど認知が高くなっています。

【調理の時間を短くするとCO₂排出量削減になることをご存知ですか（SA）】

【全体】（n=6,542）



【年代別】



【調査設計】

調査対象者 ハウス食品グループ本社会員サイト「カモンハウス」の登録者

有効回答数 6,542名（全国10～90歳代男女、性別：男性32.5%、女性62.2%、不明・無回答5.3%）

実施時期 2022年7月4日～7月8日

調査方法 インターネット調査

※調査結果の掲載・利用については、事前にご連絡いただきますようお願い致します。