News Release

ハウス食品グループ本社株式会社

2022年 8月 2日

グルメマスター審査員が選んだ「至極の一皿」をレトルトで再現！
「JAPAN MENU AWARD」シリーズに 3 アイテムが新登場
兵庫、埼玉、香川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＜海老とレンコンのカレー＞ ＜ポークビンダルー＞ ＜濃厚カレーうどんの素＞を、8月15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。
内容量150g、オープン価格（税別参考小売価格329円）。

＜海老とレンコンのカレー＞
Cini CURRY 監修の、海老の甘みと旨みに
コリアンダーとフェンネルの豊かな香り、
レンコンの食感が特徴のカレー

＜ポークビンダルー＞
spice curry mokuromi 監修の、
ビネガーの爽やかな酸味とりんごのフルーティーさに
たっぷり使用した玉ねぎの旨みが特徴のカレー

＜濃厚カレーうどんの素＞
エビスウドンファクトリー監修の、
牛肉の旨みにいりこと鰹節のふくよかな風味がきいた、
濃厚さが特徴のカレーうどんの素

■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」をレトルトで再現！

（2）今回は、**兵庫、埼玉、香川の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】

JAPAN MENU AWARDの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新たに選びました。

兵庫Cini CURRYからは「"エビのキーマカリー"の、ソースにまで広がる海老の風味」を、埼玉spice curry mokuromiからは「"ポークビンダルー"の複雑な酸味」を、香川エビスウドンファクトリーからは「"カレーうどん"の濃厚さ」を、ぜひご家庭で体感いただきたいです。

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：エビのキーマカリー（兵庫／Cini CURRY）

風味特徴：スパイスの香ばしい香りと後に残る海老の甘さが特徴のカレー。具材は海老と季節ごとの野菜（レンコンなど）。

【レトルトで再現するための工夫】

お店のカレーのように、「海老の旨み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ン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。

■受賞メニュー：ポークビンダルー（埼玉／spice curry mokuromi）

風味特徴：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なカレー。

【レトルトで再現するための工夫】

お店のカレーのように、「ビネガーの酸味と玉ねぎの旨み」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し、ソテーオニオンと生玉ねぎを両方加えることで、玉ねぎの旨みと食感を楽しめる味わいに仕上げることができました。

※画像右の「2種盛りカレー」のうち、下側のルウがポークビンダルーとなります

■受賞メニュー：カレーうどん（香川／エビスウドンファクトリー）

風味特徴：甘辛に煮た牛肉と玉ねぎの旨みが染み渡った、濃厚さといりこ出汁が織りなすパンチのあるカレーうどん。

【レトルトで再現するための工夫】

お店のカレーうどんのように、「牛肉の旨みにいりこと鰹節の風味が効いた濃厚さ」を再現するために、高い粘性で時間がたってもなめらかさを維持できる濃厚なソースをつくり、2類の風味原料（いりこ・鰹）を加えることでスパイス感を増強、濃厚な味わいを実現しました。

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9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。

【グルメマスター審査員による、本製品の実食コメント】

◆さいちゃん　さん

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。

見事に再現されているのが海老の旨味を十二分に引き出した味わい。食べた瞬間旨味が口の中で弾け、海老の甘みを含んだ余韻がゆっくりと広がってゆく。これ程までインパクトが有るのは素晴らしい。

◆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。

一口目でガツンとくるビネガー由来の酸味にクローブやシナモンを軸にした重厚感のある香り！

酸味と香りで楽しませるポークビンダルーの醍醐味がギュッとつまってニヤニヤが止まりません。

◆キレンジャー（トギンの相方）　さん

年間300日以上はうどん。讃岐うどんのお店を紹介する「エンジョイさぬきうどん」の管理人。

粘度が高めのドロッとしたカレーはちょうどよくうどんに絡み、香りも十分に感じることができる。

程よい辛さでやや甘みも感じられ、幅広い年代に受け入れられるコクのあるカレーうどんの素。

■ブランドの取り組み・展望

2021年8月に3アイテムで発売を開始した「JAPAN MENU AWARD」シリーズは、わずか半年後の2022年2月に3アイテムが追加登場。さらに今回新たに3アイテムを投入し、東京・大阪・愛知・北海道・静岡・福岡・兵庫・埼玉・香川の受賞店とコラボレーションした全9種のラインアップとなりました。

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。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、これからも「JAPAN MENU AWARD」を通じて体験したことのない「至極の一皿」に出会っていただけるよう、様々な地域の受賞メニューの製品展開を検討してまいります。

■製品概要

●製品名：JAPAN MENU AWARD＜海老とレンコンのカレー＞
JAPAN MENU AWARD＜ポークビンダルー＞
JAPAN MENU AWARD＜濃厚カレーうどんの素＞
●内容量：150g
●価格 ：オープン価格（税別参考小売価格 329 円）
●発売日：2022 年 8 月 15 日
●発売地区：全国

・「JAPAN MENU AWARD」ブランドサイト（8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 90 万件超えと順調に成長しています。

SARÀH 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/2021