

旧ヤム邸 植竹オーナー監修 スパイスのきいた本格的なキーマカレーが家庭で手軽に作れる 「スパイスカレーの匠」<キーマカレー> 新発売

ハウス食品は、『スパイスオイル』・『特製濃縮ペースト』・『スパイスミックス』の3つがセットになったスパイスカレーの素、「スパイスカレーの匠」<キーマカレー>を、8月15日からスーパーなどで発売します。スパイスカレー専門店 旧ヤム邸植竹オーナー監修の本製品は、タイム、カルダモン、クローブなど13種のスパイスの香りと、かつお、昆布のだしの旨みがバランス良く重なり合った、コク深く爽やかな香りが特徴。本格的な味わいのスパイスカレーを、「炒める」・「煮込む」・「仕上げる」の3ステップで手軽に調理することができます。内容量は71.2g(1皿分×2)、税別希望小売価格391円。



■ 特徴

- (1) 旧ヤム邸 植竹オーナー監修のスパイスカレーが、「炒める」・「煮込む」・「仕上げる」の3ステップ調理で手軽に楽しめます！3つのパーツ（スパイスオイル・特製濃縮ペースト・スパイスミックス）で、香りひきたつ本格感を実現！
- (2) 複数のスパイスの香りと魚介だしの旨みが複雑にバランスよく重なったコク深く爽やかな風味のキーマカレーです。
- (3) 1皿分から作れるのでトライしやすく、22年2月に先行して発売したチキンカレーとのあいかけも楽しめます！

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

近年、外食で盛り上がりを見せているスパイスカレーに着目し、「家庭でも本格的なスパイスカレーを楽しんでいただきたい」「家庭で作るカレーの新しいレパートリーにしたい」という思いから「スパイスカレーの匠」ブランドの開発をスタートしました。そして、旧ヤム邸では日替わりのキーマカレーが人気メニューの一つであり、その他のスパイスカレー店でもキーマカレーが多く提供されていることや、お客様にとってスパイスカレーとしてイメージしやすいメニューであることから、2アイテム目は「キーマカレー」に決定しました。

②【ターゲット】

これからスパイスカレーを作ってみたいと思っているすべての方にお試しいただきたいです。調理時には“スパイスカレーづくりの楽しさ”を、食べる時には外食店で食べるような“本格的な味わい”を体感していただけます。「スパイスを買い揃えなくてはいけない・・・」「作るのが難しそう・・・」とハードルを感じている方でも、3ステップで手軽に調理することができ、1皿分から気軽に作れる仕様になりました。

③【苦労した点】

先行して発売した「スパイスカレーの匠」<チキンカレー>は、様々なスパイスカレーの基本のものとして、メニューや風味を決めていきました。そして今回のキーマカレーは、家庭で作るカレーメニューに更なる広がりを持たせるバラエティ製品であるため、チキンカレーとのあいかけや食べ比べを楽しめるように、キーマ独自の美味しさを目指しました。

スパイスカレーの基本の美味しさ（スパイスの香り+だしの旨み+材料の美味しさ）をベースにしつつ、キーマならではの特徴を出すことは大変難しいことでした。

監修店である旧ヤム邸のキーマカレーを何種類も試食してイメージを作り上げ、旧ヤム邸植竹オーナーからご意見をいただいて、ひき肉から出る脂の強い旨みを重たく感じさせないようなスパイス使いをすることで、爽やかで本格的なキーマカレーが完成しました。



【調理例】

④【一押しポイント】

具材となる合いびき肉と玉ねぎ、トマトを、3ステップ（炒める・煮込む・仕上げる）で調理するだけで、手軽にスパイスカレーが楽しめることが最大のポイントです。『スパイスオイル』、『特製濃縮ペースト』、『スパイスミックス』の3つのパーツを各ステップでわけて入れることで、スパイス感あふれやみつきになる風味を実現しました。



STEP1 炒める：

『スパイスオイル』を使用して具材にスパイスの下味を付ける。

STEP2 煮込む：

『特製濃縮ペースト』を入れてコクや旨みのベースを作る。

STEP3 仕上げる：

『スパイスミックス』で爽やかな香りを付ける。

■ブランドの取り組み・展望

「スパイスカレーの匠」は、いつもと違った本格的な外食カレーを家庭で作ってみたいお客様が手に取りやすく、カレーの世界を広げるきっかけになるようなブランドを目指し、ブランドサイトやSNSを通して製品の魅力を訴求していきます。

チキンカレー発売時から実施している、季節の食材を使った旧ヤム邸考案のオリジナルレシピは現在2種類公開されており、今後も更新予定です。また、旧ヤム邸植竹オーナーとチキンカレーの開発をした開発研究所担当者の開発秘話動画もブランドサイトで公開予定です。

■製品概要

- 製品名：「スパイスカレーの匠」<キーマカレー>
- 内容量：71.2g(1皿分×2)
- 価格：税別希望小売価格 391 円
- 発売日：2022 年 8 月 15 日
- 発売地区：全国

・「専門店シリーズ」ブランドサイト（8月10日更新予定）

URL: <https://housefoods.jp/products/special/senmon/>

■「スパイスカレーの匠」<チキンカレー> も新パッケージに！

●「スパイスカレーの匠」<チキンカレー>

カルダモン、クローブ、クミンなど15種のスパイスの香りと、鶏や魚介の複雑な旨みがバランス良く重なり合った、コク深くさらさらとしたソースが特徴です。

- 内容量：73.2g（1皿分×2）
- 価格：税別希望小売価格391円
- 発売日：2022 年 8 月 15 日（順次切り替え）
- 発売地区：全国

