

スパイスカレー作りに気軽にチャレンジできる濃縮ペースト 「印度カレー子監修 スパイスカレーベース」新発売 ～お好みのスパイスアレンジが楽しめる！～

ハウス食品は、「印度カレー子監修 スパイスカレーベース」を、8月15日からスーパーなどで発売します。スパイス料理研究家 印度カレー子さんこだわりの7種のスパイスや炒め玉ねぎ・トマトの旨みを配合した、スパイスカレーのベース調味料です。特に初心者には難しいスパイスの配合や炒め玉ねぎの調理の手間が省けるので、基本のスパイスカレーを誰でも簡単に作れます。お好みのスパイスを加えればアレンジを簡単に楽しめます。内容量150g(1人前×2袋入り)、オープン価格（税別参考小売価格328円）。



■ 特徴

- (1) 基本の7種類のスパイス（ターメリック・クミン・コリアンダー・カルダモン・クローブ・シナモン・パプリカ）に、手間のかかる“炒め玉ねぎ”など、スパイスカレー作りに欠かせない材料を配合した濃縮ペースト！
- (2) フライパンで鶏肉を焼き、本品を入れて、煮るだけの**3ステップ（約10分）**で簡単調理！
- (3) お手持ちのスパイスで辛みや香りなどを加え、**自分好みのアレンジが楽しめる**。



牛乳で作る
チキンカレー



ホールスパイスの香り高い
チキンカレー(シナモン、
カルダモン、マスタードシードを
加えて)

■ 印度カレー子さんについて



印度カレー子。1996年11月生まれ、仙台出身。スパイス初心者のための専門店香林館（株）代表取締役。「スパイスカレーをおうちでもっと手軽に」をモットーに、初心者のためのオリジナルスパイスセットの開発・販売をする他、レシピ本執筆、大手企業と商品開発・マーケティング、コンサルティングなど幅広く活動。著書累計発行部数は38万部超(2022年7月現在)

【印度カレー子さんが語る製品のこだわりポイント】

毎日でも食べたくなるような軽い味わいの中にスパイスが香るバランスにこだわり、**さらさらしたスパイスカレーのベース**を作りました。**一番の特徴は、辛さを好みでアレンジできるように、あえて辛味を除いてスパイスの香りを立てたところ**です。

また、どんな食材でもおいしくできることにもこだわっており、鶏肉だけでなく、ひき肉、野菜、お魚でもおいしく召し上がれます。冷蔵庫に余った食材と合わせてもおいしいカレーができる、**「日本の味噌汁」のような立ち位置の万能なスパイスカレーベース**です。スパイスカレー好きからスパイスカレー初心者まで、おいしくスパイスを楽しめる自信作ですので、ぜひお試しください！

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

ご家庭でスパイスカレーを作る傾向は年々高まっています。スパイスカレー作りの魅力として、「スパイス調理を楽しめる点」・「自分好みの味を楽しめる点」に価値を感じていることがお客様調査から分かりました。さらに「簡単に作って楽しみたい」というニーズも多いことから、この度、「簡単に作れて、なおかつ自分好みのスパイスアレンジも楽しめるスパイスカレー製品を作ろう」と考えました。

②【ターゲット】

スパイスカレー作りに関心を持っているけれども、「何種類もスパイスを揃えるのが手間」、「作るのに時間がかかりそう」、「作り方がわからない」、「失敗しそう」などの理由から、スパイスカレー作りに二の足を踏んでしまっている方。

③【苦労した点】

自分好みのスパイスアレンジを楽しむことができる「余白」を残しつつ、もう一度食べたいと思える「おいしさ」を両立させる工夫をしました。印度カレー子さんに監修いただき、基本のタクコ(ターメリック・クミン・コリアンダー)だけではなく、カルダモン・クローブ・シナモン・パプリカのスパイスやココナッツミルクパウダーの旨みを足すことで、厚みのある「おいしさ」を実現できました。

④【一押しポイント】

約10分で簡単に基本のスパイスカレーができるので、スパイスカレー作りに気軽にチャレンジできます。

■ ブランドの取り組み・展望

ブランドサイトでは、印度カレー子さんとの開発背景やこだわりポイントを発信するとともに、印度カレー子さんがおすすめする簡単レシピや本格レシピを掲載することで、スパイスカレー好きからスパイスカレー初心者まで幅広く楽しめるコンテンツを展開していきます。また本製品を通じて、話題のスパイスカレーを手軽に調理することをきっかけに、スパイスを使った調理に興味を持っていただけたらと思います。ハウス食品の研究所員総勢7名がおすすめするアレンジレシピ情報も発信することで、スパイスを使った調理の魅力に触れていただく機会を増やしてまいります。

また、7月1日より、スパイスの総合情報サイト『スパイスオブライフ』にて「週イチは食べたい！お手軽おうちスパイスカレー！！」企画を展開中。スパイスから作るスパイスカレーレシピの短編動画を多数用意することで、スパイスカレーの魅力を発信してまいります。

スパイスオブライフ「週イチは食べたい！お手軽おうちスパイスカレー！！」

URL：<https://www.h-spice.jp/use/spicecurry/index.html>

■ 製品概要

- 製品名：印度カレー子監修 スパイスカレーベース
 - 内容量：150g(1人前×2袋入り)
 - 価格：オープン価格（税別参考小売価格 328 円）
 - 発売日：2022 年 8 月 15 日
 - 発売地区：全国
- ・「印度カレー子監修 スパイスカレーベース」ブランドサイト（8月10日公開予定）
URL：<https://housefoods.jp/products/special/spicecurrybase/>