

ヘイワ 市販用カレーフレーク新製品

～ 贅沢で上質な私のカレー ～

とどろきかりー とどろきくろかりー

等々力咖喱・等々力黒咖喱

11月1日より全国で新発売

平和食品工業は、「贅沢で上質な私のカレー」「等々力咖喱」「等々力黒咖喱」を11月1日より全国で発売します。平和食品工業は1931年にカレー・香辛料の製造販売会社として創業、主に業務用カレーの世界でプロの料理人のご要望に応える形で美味しいカレーづくりの知見と技術を高めてまいりました。

東京都世田谷区等々力の本社に立ち上げた“等々力咖喱研究所”はカレー・香辛料製品の開発に特化した研究開発チームです。長きにわたり業務用カレーの世界で培った知見と技術で美味しい咖喱づくりを追求しております。

この度、市販用の高質カレーに注目し研究を重ね“贅沢で上質な私のカレー 等々力咖喱・等々力黒咖喱”の発売に至りました。ワンランク上の贅沢で上質な美味しいカレーを求めるお客様に是非とも召し上がっていただきたく、ご提案いたします。

等々力咖喱

贅沢で上質な私のカレー

等々力咖喱研究所

やさしい中辛
内容量：80g
(3～4皿分)

特製ブラウンルウ使用
スパイスの香り華やか
やさしい中辛

溶けやすいフレークタイプ

内容量：80g (3～4皿分)

等々力黒咖喱

贅沢で上質な私のカレー

等々力咖喱研究所

スパイシーな中辛
内容量：80g
(3～4皿分)

特製ブラックルウ使用
ビターな大人味
スパイシーな中辛

溶けやすいフレークタイプ

内容量：80g (3～4皿分)



贅沢で上質な私のカレー

とどろきか^{りー} 等々力伽哩 とどろきく^るか^{りー} 等々力黒伽哩



【商品特徴】

< 等々力伽哩 >

国産小麦の小麦粉を使用した特製ルーと、30種類のスパイスで贅沢に仕上げました。東京世田谷の等々力伽哩研究所が手掛けた上質なカレーフレークです。スパイスの香り華やぐ、やさしい中辛です。

< 等々力黒伽哩 >

国産小麦の小麦粉を使用した特製ルーと、30種類のスパイスで贅沢に仕上げました。東京世田谷の等々力伽哩研究所が手掛けた上質なカレーフレークです。ビターな大人味、スパイシーな中辛です。

●贅沢な我が家のカレー

自宅で過ごす時間が増えた今だからこそ、自分や家族の為に丁寧なカレーづくりを愉しみたい方にぴったりのカレーです。

●脂質50% CUT!!

(当社カレールウ製品「うま咖喱」比)

脂質が少ないカレーは食後胃もたれしにくく、又、鍋や食器の油落ちが良いので洗い物も楽になります！

●化学調味料無添加

ワンランク上の上質なカレーにこだわり、化学調味料を使わずに素材の旨みを生かし香り高いカレールウに仕上げました。

●使い切り少量サイズ

美味しいカレーをこだわって作りたい方や、これまでのカレールウでは多すぎると感じている方に少量調理で満足感を味わっていただけるカレーです。

●溶けやすいフレークタイプ

パウダー状のフレークルウは固形のルウと比べ、調理の時早く溶け込みます。普段の料理に少量ずつ使いたい場合にも使い勝手が良いです。

●こだわりのパッケージ

洗練されたお洒落な都会のオアシスをイメージしたカレーとして開発し、等々力渓谷の風景画をパッケージに表現しました。

【商品概要】

商品名	内容量	荷姿	使用方法	発売日	希望小売価格	発売地区
等々力咖喱	80g	80g×6袋×8	【3~4皿分】 ①厚手の鍋にサラダ油又はバター大さじ1杯を熱し、ひと口大に切った肉(300g)、玉ねぎ(300g)をよく炒めます。 ②水500mlを加え、沸騰したらあくを取り、材料がやわらかくなるまで弱火~中火で約20分間煮込みます。 ③材料がやわらかくなったら、いったん火を止め、本品1袋(80g)を入れてよく溶かします。 ④再び弱火で煮込み、とろみがつけば出来上がりです。(約5分)	11月1日	300円	全国
等々力黒咖喱	80g					

等々力咖喱研究所

とは...

東京都世田谷区等々力に本社を構える平和食品工業株式会社が立ち上げた、「カレー・香辛料製品の開発に特化した」研究開発チームです。

1931年の創業以来、長きにわたり培った知見と技術で美味しい咖喱づくりを追求しています。

とどろき咖喱
等々力咖喱



商品情報
はこちら



等々力渓谷

とは...

東京都指定名勝にも指定されている、東京23区で唯一の渓谷です。ゴルフ橋のたもとから階段を降り、谷沢川に沿う散策路を歩くと緑深い樹林の中、川のせせらぎや野鳥の音が響き、都会の中とは思えない豊かな自然が楽しめます。



とどろき黒咖喱
等々力黒咖喱



商品情報
はこちら



平和食品工業株式会社

東京本社 〒158-0082 東京都世田谷区等々力 4-6-1

お客様のお問い合わせ先 : 平和食品工業(株)本社
報道関係者様のお問い合わせ先 : 平和食品工業(株)広報室

03(5752)5211
03(5752)5221 (担当/福岡・栗原)