

2025年1月16日

“石ちゃんのこだわりが詰まった”レトルトカレー新発売！
石塚英彦氏×等々力咖喱研究所 コラボ

「石ちゃんまいう～!! もーもーカレー」中辛<ビーフカレー>

「石ちゃんまいう～!! ぶーぶーカレー」中辛<ポークカレー>

2月6日より全国で新発売



平和食品工業株式会社は、市販用レトルトカレー「石ちゃんまいう～!! もーもーカレー」中辛<ビーフカレー>と「石ちゃんまいう～!! ぶーぶーカレー」中辛<ポークカレー>の2品を2月6日より全国で新発売します。

<石塚英彦×等々力咖喱研究所コラボ製品>

“石ちゃん(石塚英彦)”のこだわりが詰まった“まいう～!!カレー”が新登場！“石ちゃん”のこだわりや、カレー愛があふれる「石ちゃんが大好きなカレー！」を、石ちゃんと平和食品工業 等々力咖喱研究所でしっかりと作り込みました！！味はもちろん、商品名やパッケージデザインにも石ちゃんのこだわりがたっぷりのレトルトカレーです！全国のカレー好きの皆様にも、美味しさと満足感をお届けします！

■商品概要

商品名	内容量	荷姿	希望小売価格	発売日	発売地区
「石ちゃんまいう～!! もーもーカレー」 中辛<ビーフカレー>	180g	180g×6箱×8	400円(税抜)	2025年 2月6日(木)	全国
「石ちゃんまいう～!! ぶーぶーカレー」 中辛<ポークカレー>					

■使用方法

本品の封を切らずに、熱湯の中に入れ、3～5分温めてからお召し上がりください。

■商品特徴



「石ちゃんまいう〜!! もーもーカレー」中辛くビーフカレー>

牛肉の形がなくなるまで溶け込ませた旨みたっぷりの濃厚ソースに、さらに牛肉を追い肉！玉ねぎをとろとろ食感になるように加え、フルーツと香り高い香辛料で仕上げました。“牛肉欲張りまいう〜製法”で作上げたこだわりのビーフカレーです。



「石ちゃんまいう〜!! ぶーぶーカレー」中辛くポークカレー>

あま〜くてとろとろの玉ねぎの食感と、ソースに溶け込むソテードオニオンの旨みを、豚バラ肉・フルーツ・香り高い香辛料が引き立てます。“とろ〜り玉ねぎまいう〜製法(※)”で作上げたこだわりのポークカレーです。

※とろ〜り玉ねぎまいう〜製法とは

炒めの深いソテードオニオンをソースに溶け込ませ旨みを引き出し、みじん切り生玉ねぎ・クシ切りの生玉ねぎがあま〜くてとろとろ食感に仕上げる製法です。

■調理例

石ちゃんまいう〜!! モ-モ-カレー



石ちゃんまいう〜!! ぶーぶーカレー



石塚英彦氏

日本中に「まいう〜!!」を発信する、食レポの達人“石ちゃん”。美味しいカレーへのこだわりは特に強く、『カレーは神様がくれた最高の流動食』の名言とともに“まいう〜カレー!!”を追い求めている。



←ブック陳列も対応可能です！

■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。

等々力咖喱研究所ブランドサイト: <https://www.heiwa-food.co.jp/special/todorokicurry/>



平和食品工業株式会社

本社 〒158-0082 東京都世田谷区等々力4丁目6番1号

お客様のお問い合わせ先 : 平和食品工業(株)本社 03(5752)5216

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)5221 (担当/福岡・栗原)