

市販用カレーフレーク 等々力咖喱研究所「等々力咖喱」シリーズ 第3弾
“辛さが苦手な方”向けの辛味を抑えたワンランク上の上品な甘口カレー

贅沢で上質な私のカレー 「等々力甘咖喱」 とどろきあまかりー

2月19日より全国で新発売



平和食品工業株式会社は、等々力咖喱研究所 贅沢で上質な私のカレー『等々力甘咖喱』を2月19日より全国で発売します。2022年11月に発売した、「等々力咖喱」「等々力黒咖喱」に続く、シリーズ第3弾となる新製品です。

“辛さが苦手な方”向けの辛味を抑えたワンランク上の上品な甘口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、ご案内いたします。

■商品概要

- | | |
|--------------------------|------------------|
| ・商品名：「等々力甘咖喱(とどろきあまかりー)」 | ・希望小売価格：300円(税別) |
| ・内容量：80g(3~4皿分) | ・発売日：2024年2月19日 |
| ・荷姿：80g×6袋×8 | ・発売地区：全国 |

■商品特徴

国産小麦の小麦粉と餡色に炒めた玉葱を使用した特製オニオンルーに香りのスパイスを効かせつつ、辛味は抑えた上品な味わいが特徴の甘口カレーです。

■上品な甘口『等々力甘咖喱』開発ストーリー

・きっかけはお客様の声…

等々力咖喱・等々力黒咖喱を発売後、「**カレーは好きだけど、辛いカレーが苦手**」「**辛い美味しい甘口カレーが食べたい**」という女性のお客様の声がかきかけとなり「**辛い、大人が食べる美味しい甘口カレー**」をコンセプトに始めました。

・味作りは女性開発チームが主導しました

等々力甘咖喱の味づくりは女性開発チームが中心となり「甘味と香り」のバランスにこだわりました。白砂糖は使わず、餡色に炒めた玉葱の甘味をベースに、きび砂糖とはちみつでコクを出し、自然な甘味を活かしました。

また、カレーの香りの象徴とも言われる「クミン」と「カルダモン」を際立たせ、香りのスパイスを効かせつつ、辛さを抑えた上品な味わいに仕上げました。甘味と香りの調整には特にこだわり、試作改良を重ね、たどり着いた味です。

■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。

■贅沢で上質な私のカレーのこだわりポイント

- ・国産小麦の小麦粉を使用し直火焙煎で丁寧に焼き上げた特製ルー
- ・30種類のスパイスを加えた香り高いカレールー
- ・脂質50%カット(日本食品標準成分表(八訂)のカレールーと比較)
- ・計量しやすい、溶けやすい、フレックタイプのカレールー
- ・使い切り少量サイズ 3~4皿分は1人暮らし、2人世帯にも好評
- ・洗練されたお洒落な都会のオアシスをイメージしたパッケージデザイン
- ・大切な方に自信を持って振舞いたい丁寧なカレー作りにおすすめ

NEW

世田谷みやげ®



辛味を抑えた、上品な甘口

とどろきあまかりー
等々力甘咖喱



スパイスの香り華やく、やさしい中辛

とどろきかりー
等々力咖喱



ピターな大人味、スパイシーな中辛

とどろきくろかりー
等々力黒咖喱

等々力咖喱研究所ブランドサイト: <https://www.heiwa-food.co.jp/special/todorokicurry/> (2月19日更新予定)



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)