

カレーパン専門店「ハウス カレーパンノヒ」に、2024年の新作登場！

「旧ヤム邸監修 バターチキンカレーパン」

5月1日（水）から期間限定発売

ハウス食品が阪急うめだ本店の地下1階食品売場で展開するプレミアムなカレーパン専門店「ハウス カレーパンノヒ」は、2024年の新作「旧ヤム邸監修 バターチキンカレーパン」を、5月1日（水）から発売いたします。



■旧ヤム邸監修のプレミアムなカレーパン第2弾が登場！

「ハウス カレーパンノヒ」の新作「旧ヤム邸監修 バターチキンカレーパン」は、大阪のスパイスカレー専門店 旧ヤム邸の植竹オーナー監修第2弾の、ごろっとしたやわらかなチキンとまろやかなバターチキンカレーのおいしさを楽しめるカレーパンです。フィリングは“トマトやカシューナッツ、バターのコクや旨みをきかせながら、スパイスやハーブで特徴をつけた本格的なカレー”に仕上げています。生地には、中のカレーに合わせカレーパウダーを練りこみ、さらにタピオカ粉を加えることで外はカリッ、生地はもっちりとした食感に仕上げました。



■旧ヤム邸について

進化し続けるスパイスカレーのパイオニア的存在であり、大阪、東京、神奈川に計7店舗を展開している人気店です。（2024年3月時点）

カレーとくつろぎ

旧ヤム邸



*画像左から、植竹オーナー、旧ヤム邸 シモキタ荘 内観

【植竹オーナーの製品についてのコメント】

カレー界の王様、それはバターチキンです。幅広い人気を誇り、嫌いな人はほとんどいません。が、一見簡単そうなテーマに見えてこれほど怖いものはございません。まず確実に美味しくないといけない。そしてその上で、旧ヤム邸らしい個性を出す必要がある…むずっ！

では試行錯誤を経て生まれたものはどうだったのか。まず、王道感あふれる揚げパン生地はほんのり甘くモチモチしてて最高。肝心のフィリング（中身）はというと、スパイスとハーブをうまく配分する事で「ジャストな刺激と食べ心地」を生み出しております。本当に気持ち良く食欲がすすむので驚かれるはず。（もしかすると、これが旧ヤム邸らしさなのかもしれません）さらに要所要所で出会うチキンは、ジューシーで貴重なアクセントになってくれます。

高品質で丁寧に作られた「バターチキンカレーパン」。皆さまがどのような感想をもたれるのか、胸がドキドキします。

■開発ストーリー

2018年のオープン以来、プレミアムな味わいのカレーパンを提供してきた「ハウス カレーパンノヒ」では、バーモントカレー、ジャワカレーといったハウス食品の看板ブランドとのコラボにより、カレーの魅力を広げてまいりました。2023年4月には、初めてとなるカレー店とのコラボを実施し、旧ヤム邸植竹オーナー監修のもと、「旧ヤム邸監修 ごぼうとカルダモン香るごろり角切り牛肉のカレーパン」を発売。これまでに1万個以上を販売する人気製品となりました。そこで2024年の新作として、旧ヤム邸コラボ第二弾が決定。今回は、近年、認知率・食用意向ともに向上しており喫食頻度も高いバターチキンカレーに着目し、ナンで食べることが多いバターチキンカレーを、特製のもっちりとした生地で包みこんだ、カレーの新たな魅力に出会える製品を開発しました。

■3つのこだわり

(1) まろやかでコクがあるカレー

スパイスやハーブを感じつつも、まろやかなバターチキンカレーを目指しました。トマトの旨み・酸味、クリーム・カシューナッツのコクが感じられる**まろやかなカレー**になっています。また旧ヤム邸植竹オーナーからご意見を頂きながら、クミンやコリアンダーなどの**スパイス**、タイムやカスリメティなどの**ハーブをアクセント**とした、まろやかながらも、本格的な風味に仕上げています。

(2) ごろっとしたやわらかなチキン

具材には**やわらかくジューシーなチキン**を使用しています。一般的なカレーパンよりもチキンを大きく切ることで、カレーパンを一口ほおばった時からカレーとチキンがあふれる、プレミアムな味わいになっています。

(3) こだわり抜いたもっちりサクサクな生地

薄皮の生地にはタピオカ粉を練り込むことで、**もっちりサクサクな食感**にしています。またハウス食品特製のカレーパウダーを生地と一緒に混ぜ込んでおり、カレーソースと生地の調和した風味を味わっていただけます。さらに特殊な機器で揚げることで冷めてもおいしく、油っぽくならないのが特徴です。

■商品概要

製品名：ハウス カレーパンノヒ「旧ヤム邸監修 バターチキンカレーパン」（中辛）

価格：476円（税込）

発売日：2024年5月1日（水）

■「ハウス カレーパンノヒ」について

「ハウス カレーパンノヒ」は、“カレーライスのようなカレーパン”をコンセプトとした具もカレーもぎっしりのカレーパンを販売する専門店です。阪急うめだ本店とコラボレーションし、カレーの新たな魅力をお伝えできるようにと2018年11月、阪急うめだ本店の地下1階食品売場にオープンしました。

「ハウス カレーパンノヒ」が定番ラインアップとして販売するカレーパン4種は、ハウス食品の看板ブランドである、“バーモントカレー”と“ジャワカレー”を味のベースに、牛肉・じゃがいも・にんじんがぎっしり詰まった大満足のカレーパン「バーモントカレーパン」・「ジャワカレーパン」と、ごろっとした角切りの牛肉とフォン・ド・ボーを使った深いコクのある「角切り牛肉の欧風カレーパン」と、コク深い欧風カレーに、ゴーダチーズのまろやかさが重なり合う「濃厚チーズカレーパン」です。

また「カレーパングランプリ®2021」の西日本揚げカレーパン部門で、**バーモントカレーパンが最高金賞**を、「カレーパングランプリ®2022」の西日本揚げカレーパン部門で、**ジャワカレーパンが金賞**を、「カレーパングランプリ®2023」の西日本揚げカレーパン部門で、**角切り牛肉の欧風カレーパンが最高金賞**をそれぞれ受賞しました。



外はカリッ、生地はもちり、具もカレーもぎっしり
プレミアムなカレーパン（イメージ）



ハウス カレーパンノヒ 店舗

・「ハウス カレーパンノヒ」ブランドサイト

URL：<https://www.every-house.jp/currybread/>

【出店場所】 阪急うめだ本店
大阪府大阪市北区角田町8番7号地下1階食品売場

【営業時間】 阪急うめだ本店のウェブサイトでご確認ください。
URL：<https://www.hankyu-dept.co.jp/honten/map/index.html/>