

2018年11月2日

**カレーのハウスが本気でつくる華麗なるカレーパン専門店
「ハウス カレーパンノヒ」を阪急うめだ本店にオープン！
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**

ハウス食品株式会社(社長:工東 正彦)は、株式会社阪急阪神百貨店(社長:荒木 直也)が運営する阪急うめだ本店の地下1階食品売場に、“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「ハウス カレーパンノヒ」を2018年11月14日(水)から出店します。

■なぜ、カレーパンなのか

–日本のカレーの魅力をもっと多くの方へ発信できないか。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考えたのが、カレーパン専門店「ハウス カレーパンノヒ」です。

ハウス食品は90年以上にわたり、カレーの美味しさを探究し続けてきました。カレーは、日本の国民食と呼ばれるほどの人気メニューとなり、家庭にとどまらず、数多くの飲食店や総菜店でも提供されています。日本のカレーは海を渡り、海外でも多くのファンを獲得しつつあります。

さまざまな方が訪れる食の都・大阪で、これまで日本のカレーに親しんできた方も、これから日本のカレーを知っていただく方にも、新たなカレーの美味しさに触れていただけないか。お米を食べる習慣のない方でもパンであれば手軽に召し上がっていただけるのではないかと。そう思い、「ハウス カレーパンノヒ」では“カレーライスのようなカレーパン”をコンセプトに具もカレーもぎっしり詰まった、プレミアムな味わいのカレーパンを提供します。



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)

■ 出店概要

オープン日：2018年11月14日(水) (常設店舗として通年営業)

出店場所：阪急うめだ本店 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/>



■ 具もカレーもたっぷり“カレーライスのようなカレーパン”

ハウス食品が販売するカレーの中でも、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空洞の少ない大満足のカレーパンです。

生地は、ゴロゴロ具材と合うように、カレーパウダーの風味に、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。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。ボリュームのあるカレーパンですので、ランチにもおすすめです。ギフト用に専用BOXも用意しました。また、自宅で揚げなくても済む、急速冷凍した日持ちする冷凍タイプも12月中旬より発売予定です。



ハウス バーモントカレーパン 甘口

378円 (税込/1個)

野菜と、りんごとはちみつを使用した自然な甘さに、ほのかにシナモンが香ります。



ハウス ジャワカレーパン 辛口

378円 (税込/1個)

ローストオニオンの深いコクに、ペパーやカルダモン、焙煎したスパイスを絶妙にきかせた爽やかな辛さ。