

クリームシチューの食べ方に関する調査を実施

クリームシチューの「わけかけ論争」

ごはん「わけ派」68.0% 「かける派」32.0%

都道府県別では、「わけ派」1位は「鳥取県」、「かける派」1位は「沖縄県」

ハウス食品は、クリームシチューを食べる10～60代の男女を対象に、クリームシチューをごはんと分けて食べる「わけ派」か、ごはんにかけて食べる「かける派」か、クリームシチューの「わけかけ論争」について全国調査を行い、ごはん「わけ派」68.0%、「かける派」32.0%という結果となりました。詳しい調査結果は特設サイトでも公開しています。

URL : https://housefoods.jp/data/stew_c/wakekake/ (9月19日公開予定)

※クリームシチューの「わけかけ論争」については、2016年10月～12月にもWEBサイト上での投票を実施したが、今回は調査手法の変更、及び調査内容の追加を行い、各都道府県ごとにクリームシチューを食べる10代～60代の男女180人ずつ、合計8,460人を対象に調査。そのうち「クリームシチューをごはんと分けて食べるか、かけて食べるか」については、クリームシチューをごはんと食べる「ごはん派」5,617人が回答。

①全国傾向

「わけ派」68.0%、「かける派」32.0% 若い世代は「かける派」が多い

- クリームシチューをごはんと食べる「ごはん派」66.4%、パンと食べる「パン派」21.5%。
- 「ごはん派」のうち、クリームシチューをごはんと分けて食べる「わけ派」68.0%、かけて食べる「かける派」32.0%。
- 「かける派」は若い世代に多く10代は51.3%。年代とともに「わけ派」が増え、60代では87.0%が「わけ派」。

クリームシチューに今後使ってみたい食材は海鮮系が人気

- 現在、クリームシチューに入れているのは「玉ねぎ」「じゃがいも」「にんじん」「鶏肉」などの定番食材。今後使ってみたい食材は「ホタテ」「エビ」「牡蠣」「アサリ」など海鮮系が人気。
- クリームシチューを食べたいと思う季節、最も多かったのは12月～2月の「冬」(75.1%)。
- 食べ始める時期は、「10月」(13.4%)から増え始め、「11月」(25.8%)、「12月」(37.5%)が最多。

②都道府県別

クリームシチューを「わけ派」1位は「鳥取県」80.2%、「かける派」1位は「沖縄県」61.7%

- クリームシチューをごはんと食べる「ごはん派」に絞って見ると、「わけ派」が多い「わけ派」は、1位「鳥取県」(80.2%)、2位「島根県」(79.5%)、3位「富山県」(78.9%)。また、かける派が多い「かける派」は、1位「沖縄県」(61.7%)、2位「青森県」(49.6%)、3位「東京都」(48.5%)。

日本の米どころはやっぱり「ごはん県」 シチューをごはんと食べる「ごはん派」が多い傾向に

- 「ごはん派」が多い「ごはん県」は、「新潟県」80.0%、「富山県」78.9%、「岩手県」77.2%など、米どころが上位に。
- 「パン派」が多い「パン県」は、「東京都」32.8%、「神奈川県」31.7%、「大阪府」30.6%など都市部が上位に。
- クリームシチューにはご当地食材や食文化が反映。牡蠣使用率1位「広島県」、しめじ使用率1位「長野県」。

ハウス食品「クリームシチューの食べ方調査」調査概要

■実施時期：2023年2月1日(水)～2月7日(火) ■調査手法：インターネット調査 ■調査対象：各都道府県別に、クリームシチューを食べる10代～60代の男女各180人ずつ・計8,460人 ■調査委託先：電通マクロミルインサイト ★構成比(%)は小数第2位以下を四捨五入しているため、合計が100%にならない場合があります。

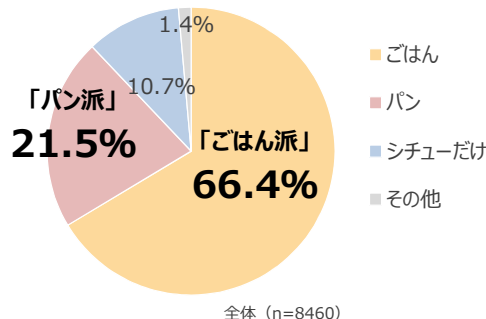
クリームシチューの食べ方 「わけかけ論争」

■ おうちで食べるクリームシチュー、一緒に食べるのは「ごはん派」66.4%、「パン派」21.5%

クリームシチューを食べる10代～60代の男女8,460人を対象に、クリームシチューの食べ方に関する調査を行いました。

まず、家庭でクリームシチューを食べる時、一緒に食べる主食を聞いたところ、66.4%が「ごはんと食べることが多い」、21.5%が「パンと食べるが多い」と答えました。また、「ごはんやパンはなしでシチューだけで食べるが多い」（10.7%）と答えた人も約1割いました【図1】。

【図1】 クリームシチューと一緒に食べるのは…
Q. クリームシチューと一緒に食べるのは、ごはんorパン？



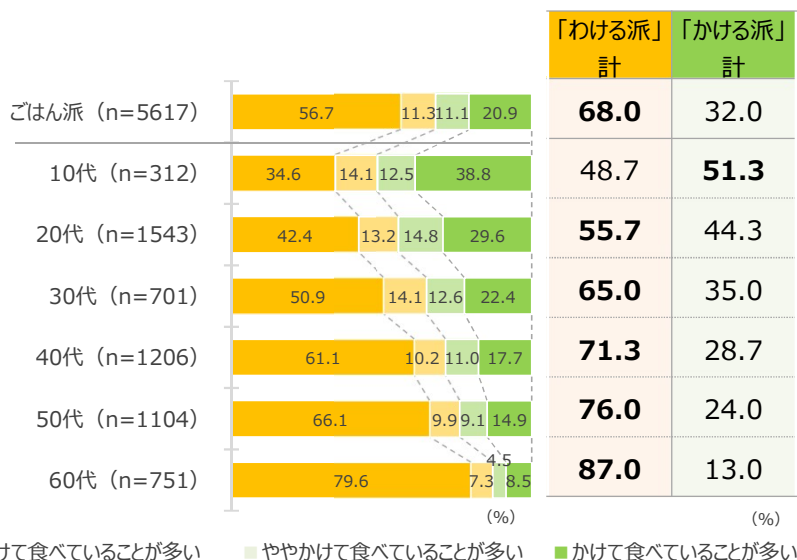
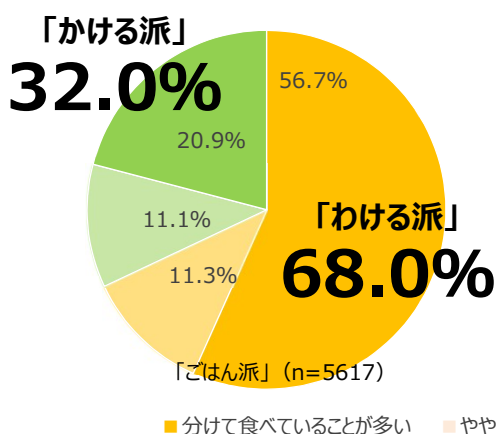
■ おうちで食べるクリームシチューの「わけかけ論争」、「わける派」68.0%：「かける派」32.0%

前問で「ごはんと食べるが多い」と答えた「ごはん派」5,617人に、家庭でクリームシチューを食べる時の食べ方を聞くと、分けて食べるが多い「わける派」が68.0%、かけて食べるが多い「かける派」が32.0%となりました。年代別に見てみると、50代では「わける派」が76.0%、60代では87.0%と、年代が上がるにつれ「わける派」の割合が高くなっています。一方で20代では「かける派」が44.3%、10代に至っては51.3%と半数を超え、「わける派」と「かける派」がおよそ二分された結果となりました【図2】。

若年層で「かける派」が多いことから、今後さらに「かける派」が拡大していくことも考えられるのではないのでしょうか。

【図2】 クリームシチューの食べ方は…

Q. 自宅でクリームシチューを食べる時の食べ方は？



クリームシチューは何と一緒に食べる？

■ クリームシチューによく使う食材は、「玉ねぎ」「じゃがいも」「にんじん」「鶏肉」など定番食材

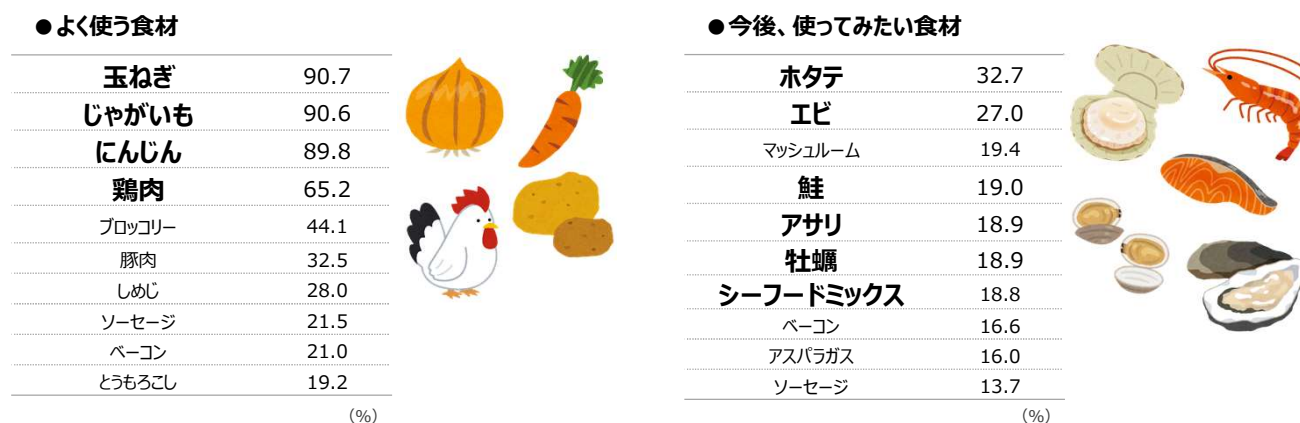
■ 今後使ってみたい食材は、「ホタテ」「エビ」「鮭」「牡蠣」などシーフードが人気

全員に、家庭で作るクリームシチューによく使う食材を聞きました。すると、「玉ねぎ」（90.7%）、「じゃがいも」（90.6%）、「にんじん」（89.8%）、「鶏肉」（65.2%）など、誰もがなじみのある定番食材が上位に挙げられました。

一方、今後使ってみたい食材を聞くと、「ホタテ」（32.7%）や「エビ」（27.0%）に次いで、「鮭」（19.0%）、「アサリ」（18.9%）、「牡蠣」（18.9%）などの魚介類が人気を集めました〔図3〕。

この秋は、いつもの定番シチューに加えて、シーフードのクリームシチューにも挑戦してみたいかでしょうか。

〔図3〕 クリームシチューによく使う食材、今後使ってみたい食材（複数回答） 全体（n=8460）

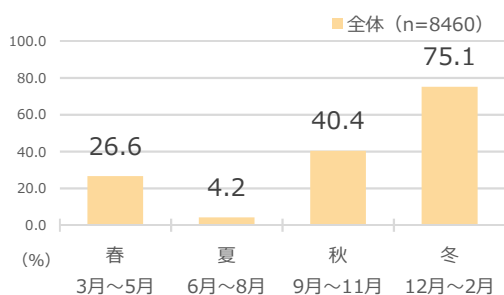


■ クリームシチューを食べたいと思う季節は「秋」「冬」、実際に食べ始めるのは「10月から」

クリームシチューを食べたいと思う季節と実際に食べ始める時期を聞きました。食べたいと思う季節は、12月～2月の「冬」（75.1%）、9月～11月の「秋」（40.4%）が多く、やはり寒い季節に食べたいメニューと言えます〔図4-1〕。一方、クリームシチューを実際に食べ始めるのは、「10月」（13.4%）から増え始め、「11月」（25.8%）、「12月」（37.5%）が高くなっています〔図4-2〕。クリームシチューは、寒い季節の家庭の定番メニューとして、すっかり定着しているようです。

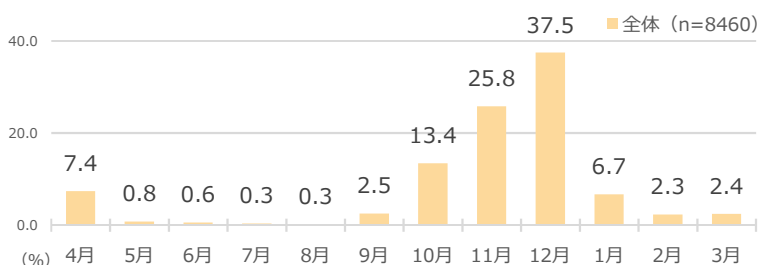
〔図4-1〕 クリームシチューを食べたい季節

Q.クリームシチューを食べたいと思う季節は？（複数回答）



〔図4-2〕 クリームシチューを食べ始める時期

Q.クリームシチューを食べ始める時期は？



クリームシチューの食べ方 「わける派」・「かける派」全国ランキング

■ 全国ランキング “わける派”1位「鳥取県」（80.2%）、「かける派”1位「沖縄県」（61.7%）

「ごはんと食べることが多い」と答えた「ごはん派」5,617人を対象に、都道府県別に「わける派」と「かける派」で見ました。すると、「わける派」が多いのは「鳥取県」（80.2%）、「島根県」（79.5%）、「富山県」（78.9%）の順となり、「わける派」の上位には西日本の都道府県が多くランクインしています。一方、「かける派」が多いのは「沖縄県」（61.7%）、「青森県」（49.6%）、「東京都」（48.5%）の順となり、1位の沖縄県以外は東日本に“かける派”の上位が集中しています。また、1位の「沖縄県」は「かける派」61.7%：「わける派」38.3%と、「かける派」が断然多くなっています〔図5〕。沖縄県にはタコライスなどに代表される「混ぜて食べる」食文化があり、ワンディッシュの習慣が根強いことが考えられます。

〔図5〕 都道府県別 クリームシチューの食べ方

Q. 自宅でクリームシチューを食べる時の食べ方は？

(%)

	「わける派」	「かける派」		「わける派」	「かける派」		「わける派」	「かける派」		「わける派」	「かける派」
北海道	73.1	26.9	東京都	51.5	48.5	滋賀県	77.8	22.2	香川県	72.1	27.9
青森県	50.4	49.6	神奈川県	68.5	31.5	京都府	68.7	31.3	愛媛県	76.4	23.6
岩手県	62.6	37.4	新潟県	69.4	30.6	大阪府	72.5	27.5	高知県	66.2	33.8
宮城県	68.3	31.7	富山県	78.9	21.1	兵庫県	72.3	27.7	福岡県	76.6	23.4
秋田県	69.6	30.4	石川県	72.9	27.1	奈良県	77.6	22.4	佐賀県	69.2	30.8
山形県	63.0	37.0	福井県	76.5	23.5	和歌山県	75.7	24.3	長崎県	67.5	32.5
福島県	57.9	42.1	山梨県	52.9	47.1	鳥取県	80.2	19.8	熊本県	65.2	34.8
茨城県	57.4	42.6	長野県	62.1	37.9	島根県	79.5	20.5	大分県	70.2	29.8
栃木県	57.0	43.0	岐阜県	70.5	29.5	岡山県	73.6	26.4	宮崎県	62.3	37.7
群馬県	54.0	46.0	静岡県	70.1	29.9	広島県	74.2	25.8	鹿児島県	68.7	31.3
埼玉県	67.9	32.1	愛知県	77.3	22.7	山口県	73.2	26.8	沖縄県	38.3	61.7
千葉県	67.6	32.4	三重県	67.4	32.6	徳島県	70.9	29.1	全国平均	68.0	32.0

対象は「ごはん派」（n=5617）：北海道108人、青森県127人、岩手県139人、宮城県120人、秋田県125人、山形県135人、福島県133人、茨城県115人、栃木県107人、群馬県113人、埼玉県109人、千葉県105人、東京都97人、神奈川県108人、新潟県144人、富山県142人、石川県129人、福井県132人、山梨県121人、長野県124人、岐阜県129人、静岡県117人、愛知県110人、三重県132人、滋賀県117人、京都府99人、大阪府102人、兵庫県101人、奈良県107人、和歌山県111人、鳥取県131人、島根県122人、岡山県121人、広島県120人、山口県112人、徳島県117人、香川県129人、愛媛県127人、高知県130人、福岡県111人、佐賀県120人、長崎県123人、熊本県115人、大分県124人、宮崎県114人、鹿児島県115人、沖縄県128人

● “わける派”TOP10

		「わける派」	「かける派」
1位	鳥取県	80.2	19.8
2位	島根県	79.5	20.5
3位	富山県	78.9	21.1
4位	滋賀県	77.8	22.2
5位	奈良県	77.6	22.4
6位	愛知県	77.3	22.7
7位	福岡県	76.6	23.4
8位	福井県	76.5	23.5
9位	愛媛県	76.4	23.6
10位	和歌山県	75.7	24.3

(%)

● “かける派”TOP10

		「かける派」	「わける派」
1位	沖縄県	61.7	38.3
2位	青森県	49.6	50.4
3位	東京都	48.5	51.5
4位	山梨県	47.1	52.9
5位	群馬県	46.0	54.0
6位	栃木県	43.0	57.0
7位	茨城県	42.6	57.4
8位	福島県	42.1	57.9
9位	長野県	37.9	62.1
10位	宮崎県	37.7	62.3

(%)

クリームシチューは何と一緒に食べる？ 全国ランキング

- ごはんと一緒にクリームシチューを食べる“ごはん県”は「新潟県」「富山県」「岩手県」など米どころ
- パンと一緒にクリームシチューを食べる“パン県”は「東京都」「神奈川県」「大阪府」など都市部に

全員を対象に、「ごはん派」と「パン派」が多い都道府県をランキング化してみました。

クリームシチューをごはんと一緒に食べる「ごはん派」が多い“ごはん県”は、「新潟県」（80.0%）を筆頭に、「富山県」（78.9%）、「岩手県」（77.2%）、「山形県」（75.0%）、「福島県」（73.9%）と全国有数の米どころが上位となりました。

一方パンと一緒に食べる「パン派」が多い“パン県”は、「東京都」（32.8%）を筆頭に、「神奈川県」（31.7%）、「大阪府」（30.6%）、「京都府」（30.0%）、「埼玉県」（28.3%）と、上位の顔ぶれは都市部が多くなっています【図6】。

【図6】 都道府県別 クリームシチューと一緒に食べる主食

Q. クリームシチューと一緒に食べるのは、ごはんorパン？

●“ごはん県”TOP10

		「ごはん派」	「パン派」
1位	新潟県	80.0	13.3
2位	富山県	78.9	10.0
3位	岩手県	77.2	15.6
4位	山形県	75.0	15.0
5位	福島県	73.9	17.8
6位	福井県	73.3	16.1
	三重県	73.3	17.8
8位	鳥取県	72.8	16.1
9位	高知県	72.2	16.7
10位	石川県	71.7	16.1
	岐阜県	71.7	16.1
	香川県	71.7	19.4

●“パン県”TOP10

		「パン派」	「ごはん派」
1位	東京都	32.8	53.9
2位	神奈川県	31.7	60.0
3位	大阪府	30.6	56.7
4位	京都府	30.0	55.0
5位	埼玉県	28.3	60.6
	栃木県	28.3	59.4
7位	福岡県	27.8	61.7
	奈良県	27.8	59.4
9位	千葉県	27.2	58.3
10位	茨城県	26.7	63.9
	和歌山県	26.7	61.7
	兵庫県	26.7	56.1

各県はn=180 (%)

- クリームシチューの食材でわかるご当地食文化 牡蠣の養殖全国1位の「広島県」は使用率も1位

家庭で作るクリームシチューによく使う食材にも、地域差があるようです。例えば、「牡蠣」の養殖収穫量が多いのは広島県、宮城県、岡山県などですが、クリームシチューに牡蠣を使う人が多いのは、1位「広島県」（10.0%）、6位「宮城県」（5.6%）、11位「岡山県」（5.0%）となり、地元の名産品が使われていることがうかがえます。また、「しめじ」の生産量が全国1位の「長野県」（37.8%）は使用率でも全国1位、「とうもろこし」の収穫量1位の「北海道」はシチューの使用率では3位（27.8%）となっています【図7】。家庭でつくるクリームシチューにも、ご当地食材や食文化が反映されているようです。

【図7】 クリームシチューによく使う食材（複数回答）

●牡蠣

1位	広島県	10.0
2位	京都府	7.2
3位	千葉県	6.7
	奈良県	6.7
5位	山梨県	6.1
6位	宮城県	5.6
	群馬県	5.6
	新潟県	5.6
	大阪府	5.6
	兵庫県	5.6

各県はn=180 (%)

●しめじ

1位	長野県	37.8
2位	鹿児島県	36.1
3位	岩手県	34.4
4位	福島県	33.9
	熊本県	33.9
6位	秋田県	33.3
7位	愛媛県	32.2
8位	栃木県	31.7
	新潟県	31.7
	山口県	31.7

各県はn=180 (%)

●とうもろこし

1位	福島県	32.2
2位	群馬県	29.4
3位	北海道	27.8
4位	秋田県	27.2
5位	青森県	25.0
	新潟県	25.0
7位	富山県	23.9
	静岡県	23.9
9位	山形県	22.8
	山梨県	22.8
	佐賀県	22.8

各県はn=180 (%)

2021年のかき類の養殖収穫量は全国で158,789トンあり、主な産地は広島県（92,827トン）、宮城県（22,335トン）、岡山県（14,798トン）です。

出典：「令和3年漁業・養殖業生産統計」（農林水産省）

2021年のぶなしめじの全国生産量は119,545トンあり、主な産地は長野県（51,122トン）、新潟県（22,045トン）、福岡県（14,636トン）です。

出典：「令和3年特用林産基礎資料」（農林水産省）

2021年のスイートコーンの全国収穫量は218,800トンあり、主な産地は北海道（80,800トン）、千葉県（17,100トン）、茨城県（14,900トン）です。

出典：「令和3年産野菜生産出荷統計」（農林水産省）

クリームシチュー わけ・かけコラム

わけ・かけコラム① 「わかる派」・「かける派」のきっかけは何？

クリームシチューの「わかる派」になったきっかけを聞きました。「昔から」「最初から」「子どもの時から」など食事の習慣として、ごはんと分けて食べる人が多くなっています。また、「シチューはかけるものではない」「主食とは分けた方がおいしいです」「シチューそのものを味わいたいの」といった意見も見られました。一方「かける派」も、「昔から」「最初から」など食事の習慣として普段からかけて食べていたという人が多い中、「洗い物が減るから」という意見や「カレーと似ているから」といった意見も見られました。

「わかる派」になったきっかけ

- ごはんとは別にして、シチューはおかずとして食べたいから。
- 給食では別々に配膳して、分けて食べていたから。
- シチューそのものを味わいたい。
- お酒のつまみとして食べるので分けている。

「かける派」になったきっかけ

- かけて食べる方が、洗い物が減る。
- かけて食べるとごはんの甘みを感じられるから。
- SNSでかけて食べるのを見たから。
- 小学校の給食で、シチューをごはんにかけて食べていたから。

わけ・かけコラム② 「わかる派」・「かける派」それぞれのオススメポイント

クリームシチューの「わかる派」に分けて食べるオススメポイントを聞くと、「分けて食べた方がシチュー自体を味わえておいしい」という意見が多い中、「分けると他のおかずも楽しめる」「香辛料をかけて汁物として食べる」などの意見が寄せられました。

また、「かける派」にかけて食べるメリットを聞くと、「一緒に食べた方がおいしい」という意見が多く、「ごはんシチューのおいしさを同時に味わえます」「ドリア風」「リゾットみたい」など、ごはんシチューのマリアージュを楽しむ声が多く寄せられました。

「わかる派」からのオススメポイント

(分けて食べるメリット、「わかる派」へのメッセージ)

- ごはんのお皿をきれいにしたまま食べられる。
- おかずとして食べるので、主食と分けることで、他のおかずと一緒に食べることができる。
- お皿の柄や形にこだわってシチューをオシャレに盛ると、外食気分が楽しめます。
- クリームシチューの鶏肉、じゃがいも、にんじん、玉ねぎなどの具材を一つ一つ口に入れ、味わいながらごはんを頬張る方が食が進みます。
- 具を大きめに、おかずの一品になるようにしている。
- ブラックペッパーなどの香辛料をかけて、汁物として食べます。

「かける派」からのオススメポイント

(かけて食べるメリット、「わかる派」へのメッセージ)

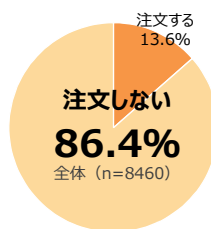
- いつもより少し味付けを濃くして食べるのがおすすめ。分量通りではなく牛乳の量を減らすと、シチューのとろみが出て、よりごはんに合いますよ。
- ベチャベチャにならないよう、シチューの水分を少なめに作る。オープンで少し焼いて、ドリアのようにして食べてます。
- ごはんにかけた方がバランスよく食べられると思う。食べているうちにごはんシチューがなじんで、かけたとは違うよりしっとりとしたおいしさも味わえる。
- かけた方が手早く食べられる。

わけ・かけコラム③ クリームシチューは外食で注文する・しない?!

本編の調査では、家庭で食べるクリームシチューについて調べましたが、外食でクリームシチューを食べるかどうか、聞いてみました。すると、外食でクリームシチューを注文することが「ある」と答えたのは全体の13.6%と少なく、86.4%とほとんどの人が、外食ではクリームシチューは食べないようです。クリームシチューは家庭で食べるおうちごはんとして認識されているようです。

ちなみに、外食で注文すると答えた人が多い県は、「東京都」(23.3%)、「埼玉県」(20.0%)、「千葉県」(19.4%)と首都圏がTOP3を独占する結果となりました。

Q. クリームシチューを外食時に注文することはありますか？



■ 注文する ■ しない

● クリームシチュー外食県TOP10

	注文する	しない
1位	東京都 23.3	76.7
2位	埼玉県 20.0	80.0
3位	千葉県 19.4	80.6
4位	滋賀県 17.8	82.2
	大阪府 17.8	82.2
6位	愛知県 17.2	82.8
7位	三重県 16.7	83.3
	広島県 16.7	83.3
	山口県 16.7	83.3
10位	群馬県 16.1	83.9
	山梨県 16.1	83.9

各県はn=180 (%)

統計ジャーナリスト・久保哲朗さんに聞く、 都道府県ごとのクリームシチューの食べ方の違い

今回の調査結果を基に、統計ジャーナリストである久保哲朗さんに、都道府県ごとのクリームシチューの食べ方の傾向についてコメントを頂きました。

各種食料品の都道府県別消費量を分類すると、大きく分けて**東西対立型分布**と**都市地方対立型分布**に分かれます。

※「家計調査結果」（総務省統計局）（<https://www.stat.go.jp/data/kakei/>）を基に分析。

東西対立型分布には幾つかタイプがあり、産地の違い（例：鮭、鯛）、気候の違い（例：干物、漬物）、食文化の違い（例：納豆、牛肉、豚肉）などの影響があります。

一方、**都市地方対立型分布**は紅茶、バター、ジャム、チーズ、しゅうまい、ピーマン、レタス、じゃがいもなど主に明治以降に入ってきた新しい食材で顕著に見られるという特徴があります。

これを踏まえた上でクリームシチューに関する分布を分類すると以下のようになっています。

● 東西対立型

クリームシチューをごはんとわけるかかけるか

● 都市地方対立型

クリームシチューをごはんと食べるか、パンと食べるか

上記の例から考えると、クリームシチューをごはんとわけるかかけるかは納豆や牛肉、豚肉などと同様、食文化の違いによるものと思われます。調査結果より、東日本ではクリームシチューをごはんに「かける派」が多いという特徴が出ていましたが、クリームシチュー以外のごはんにかける食べ物としてカレーウ消費量や牛丼店舗数を見ると、どちらも上位に東日本の県が多く、**東日本の方がごはんに具材をかけるのを好んでいる**様子が見えます。

また、西日本に比べて冬が寒い東日本は冬に漬物や干物などの保存食を食べる習慣が根付いていることから塩や味噌の消費量が多く、濃い味の文化圏となっています。**味が濃い漬物や干物をごはんと一緒に頬張るようにクリームシチューもごはんにかけて食べている**と推察されます。

一方、クリームシチューをごはんと食べるか、パンと食べるかについては都市地方対立型に当てはめて考えることができ、“**パンと一緒に食べる方が新しくハイカラな食べ方である**”という意識があって都市部での**人気が高い**のではないのでしょうか。



久保哲朗（くぼ・てつろう）氏 統計ジャーナリスト

1970年生まれ。東京大学文学部卒、長野県在住。統計サイト「都道府県別統計とランキングで見る県民性」「年次統計」などの統計サイトを運営、一般公開している。著書に「47都道府県ランキング」「47都道府県の偏差値」など。

ハウス食品の「クリームシチュー」ご紹介

クリームシチューをごはんと「わかる派」、ごはん「かける派」がありますが、あなたはどちらの食べ方が好みですか？

ハウス食品では、「わかる派」にも「かける派」にもおいしく食べていただけるよう、さまざまなタイプのクリームシチューをご用意しています。これから本格化するクリームシチューの季節、「わかる派」も「かける派」もその日の気分に合わせて、いろいろとアレンジを楽しんでください。

北海道シチュー



北海道産生乳100%の生クリームと北海道産原料にこだわった、上質な味わいが楽しめるシチューです。北海道産生乳100%の生クリームとナチュラルチーズを使ったとてもクリーミーな「クリーム」、北海道のもぎたてコーン（収穫して24時間以内に粉末化したスイートコーンを使用）と北海道産生乳100%使用の生クリームを使った「コーンクリーム」があります。

シチューミクス



ブイヨン感のあるうまみが特徴の顆粒タイプのシチューの素なので、調理時に溶けやすく、ごはん「かける派」が味わえます。チーズとオニオンのコクのあるクリーミーなシチューが作れる「クリーム」、チーズやローストオニオンなどで仕立てた濃厚な味わいの「クリーム濃厚仕立て」、スイートコーンと生クリームの風味を生かしたクリーミーなコーンシチューが作れる「スイートコーン」があります。

コクの贅沢シチュー



クリーミーな乳製品の風味に、濃厚チーズと炒め玉ねぎの旨みとコクをきかせたシチューなので、贅沢な味わいが楽しめます。

【新登場】カルボシチュー



卵黄とチーズのコク深さに、黒胡椒とガーリックの風味がアクセントとなった、カルボナーラ仕立ての濃厚な味わいが特徴の、ごはんにかけて楽しむ「かける派」に最適なシチューです。