

**国内売上 No.1※カレーブランドから 61 年目の新提案！
一流シェフの知恵を取り入れた
「バーモントカレーシェフズアレンジ」2月12日に新発売**

**「果実仕立て」と「クリーム仕立て」の2ラインアップで登場
“濃縮ペーストルウ”によりフライパン 10分調理でじっくり煮込んだおいしさに**

ハウス食品は、発売61年目を迎える国内売上No.1※カレーブランド「バーモントカレー」から、一流シェフの知恵を取り入れた濃縮ペーストルウ「バーモントカレーシェフズアレンジ」〈果実仕立て〉〈クリーム仕立て〉を、2月12日からスーパーなどで発売します。「忙しいから時間をかけられないけれど、せっかく調理するなら美味しいものを食べたい」というお客様に対応した、シェフがアレンジしたような上質な味わいのカレーを、フライパンで10分調理するだけで手軽に楽しめる製品です。内容量は果実仕立て110g、クリーム仕立て108g、オープン価格（税別参考小売価格270円）。



■ 特徴

(1) 発売61年目の新提案！時代に合わせて進化してきた「バーモントカレー」をシェフの知恵でさらに拡張

「バーモントカレー」は、1963年の発売以来、時代とともに進化を続けるカレー売上No.1※のカレーブランドです。今回、「スパイスを加熱する際にハチミツを入れてキャラメリゼを行う技法」や、「材料を煮込むときに水ではなくブイヨンを使用する調理法」など一流シェフである「シェ・イノ」古賀純二氏の知恵を取り入れた「バーモントカレー」を新たに開発。バーモントカレーらしい“りんごとハチミツのやさしい甘み”とお客様が求める“カレーのコク深さ”が両立した上質な味わいです。

(2) 「バーモントカレー」らしさを活かした、「果実仕立て」と「クリーム仕立て」の2ラインアップ

「バーモントカレー」との相性を考え、ブイヨンの旨みに、りんごペーストやバナナ・マンゴーの果実ピューレ、チャツネを組み合わせ、**ふくよかな甘みを感じる「果実仕立て」と、ブイヨンの旨みに、生クリームやバターを組み合わせ、口あたりがなめらかでまろやかなコクを感じる「クリーム仕立て」**の2つの風味を用意しました。

(3) フライパンでわずか10分。簡単・時短調理なのに、煮込んだ味わいをご家庭で楽しめます

素材本来の風味を残しつつ、じっくり煮込んだおいしさを濃縮するハウス独自の濃縮ペーストルウ製造技術により、薄切り肉と玉ねぎをフライパンで一緒に炒め、ペーストを溶かして少し煮込むだけの計10分で長時間煮込んだおいしさに仕上がります。またペーストルウは、固形ルウに比べ主な油脂の融点が低いいため、**片付けの際にべたつかず洗い物が楽**になります。

※（株）インテージSRI/SRI+月次データ ルウカレー市場、SRIデータ期間：2002年4月～2017年3月、SRI+データ期間：2017年4月～2023年3月

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

世帯構造が変化する中で、調理型カレーとの接点が少ない若年夫婦二世帯に向けた製品を発売したいと考えたことがきっかけです。調理型カレーとの接点が少なくなる原因として、「調理・洗い物に時間がかかる」「皮むきなど、材料の準備が面倒くさい」「二人だと多くできすぎてしまって何日も同じメニューが続いてしまう」などが挙げられ、従来のルウカレーは、忙しい夫婦二世帯の生活実態に取り入れにくいという課題がありました。

ターゲットのインサイトを深掘りした結果、「時短・簡便・適量（使い切り）の機能面」と、「上質感・安心感の情緒面」の双方を同時に満たす製品が必要であることが明らかになりました。さらに、時短・簡便であってもせつかく調理するなら美味しいものを食べたいというインサイトに応えるために、ハウス独自の濃縮ペーストルウ技術を掛け合わせて味づくりを実施。発売61年目を迎える国内売上No.1※カレーブランド「バーモントカレー」を使用することで、成熟世帯に比べて調理技術に自信のない若年世帯の「安心感」ニーズにも応えました。

②【ターゲット】

薄切り肉と玉ねぎの材料2つを用意し、フライパンで炒めてから煮込み終わるまでが約10分間で完成するという、短い時間で準備から片付けまで簡単にできる仕様になっています。「忙しい一日の中で、夫婦でゆっくり会話ができる食事の時間は大切にしたいし、そこに並ぶ料理は自分も相手も満足できるようなものにしたい。夫婦二人の時間をより良いものにしたい。」そのようなニーズをお持ちの方や、特に、忙しくてご家庭でカレーを作る頻度が減っていた方、機会がなかった方に是非試していただきたいです。

③【苦労した点】

シェフが作ったような上質なカレーと、バーモントカレーの家庭的な味わいの両立に最も苦労しました。これまでバーモントカレーに携わったハウスの開発担当者が大切にしてきた“やさしい甘さ”や“まろやかさ”といった味づくりのポイントを大切にしつつ、相性の良いアレンジに関するシェフからのアドバイスをもらいながら開発を進めていきました。約300回の試作を何度も繰り返し、“上質なカレーのコク深さ”と“バーモントカレーらしい”りんごとハチミツのやさしい甘み”の両立が実現しました。2年以上の開発期間を費やし完成させた自信作です。

■ ブランドの取り組み・展望

1963年の発売当時、カレーといえば辛い大人の食べ物でした。そのカレーを、子どもも大人もいっしょにおいしく楽しめるようにと、試行錯誤を重ねて誕生したのが「バーモントカレー」です。アメリカのバーモント州に伝わる健康法にちなんで「バーモントカレー」と名付けられ、“りんごと”ハチミツ”を使ったまろやかな美味しさは発売から60年以上たった今も、国内売上No.1※カレーブランドとして日本はもとより、世界中の皆さまにお楽しみいただいています。

今回発売する『バーモントカレーシェフズアレンジ』は、特に近年増加傾向にある夫婦二世帯のニーズに対応した製品です。カレーは食べたいけれど、生活習慣からカレーと遠ざかっていたお客様との新しい接点になりたいと考えています。これまでもこれからも、「バーモントカレー」ブランドは、“常に”お客様に寄り添い進化（深化）するブランドであり続けたいと考えています。

■ 製品概要

- 製品名／内容量：「バーモントカレーシェフズアレンジ」＜果実仕立て＞／110g ＜クリーム仕立て＞／108g
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 270 円）
- 発売日：2024 年 2 月 12 日
- 発売地区：全国

- ・2024年2月末頃から、レシート発行される全チャネル・全店舗が対象のクーポンキャンペーンを実施予定です。
- ・2024年3月に90秒CMを公開予定です。

提供番組：テレビ朝日系列「モーニングショー」 放送予定：3月22日

※90秒CMは、番組本編とは関係ございません。

※オンエアや日程や放送エリアについては、局の都合にて変更する可能性があります。

- ・「バーモントカレーシェフズアレンジ」ブランドサイト（2月7日公開予定）

URL: <https://housefoods.jp/products/special/vmtarrange/>

※（株）インテージSRI/SRI+月次データ ルウカレー市場、SRIデータ期間：2002年4月～2017年3月、SRI+データ期間：2017年4月～2023年3月