

新製法で作られたカレーソースなど2つの進化で
今まで以上に濃厚で上質な“レストラン品質のソース”を実現
「プロ クオリティ」カレー・ハヤシ 全6アイテムリニューアル
2025年2月10日（月）からスーパーなどで発売

ハウス食品株式会社は、「プロ クオリティ」カレー・ハヤシ全6アイテムにおいて、リニューアルを行い、2025年2月10日（月）からスーパーなどで発売します。複数パックのレトルトカレーの主力ブランドである「プロ クオリティ」は今回、お客様にご好評いただいているソースのおいしさにさらに磨きをかけ、今まで以上に濃厚で上質な“レストラン品質のソース”に進化いたしました。



カレー：牛肉・玉ねぎ・トマトの旨みと甘みとけ込む、デミグラスソースのようなコク深く濃厚な味わいのカレー
ハヤシ：牛肉・玉ねぎ・ブイヨンの旨みに、デミグラスソースと赤ワインでコク深く濃厚に仕立てたハヤシ

■「プロ クオリティ」カレー・ハヤシ リニューアルのポイント

(1) 2つの進化で、より濃厚で上質な“レストラン品質のソース”を実現

POINT①：【カレー】新製法のカレールウを採用 スパイスの香り立ちと濃厚なコクを強化！

レトルトカレーの製造工程において、カレールウを作る工程があるのですが、その製法を一新しました。レトルトカレーのおいしさのベースであるカレールウの加熱条件・配合を工夫することで、スパイスの香り立ちと濃厚なコクが強化され、食べた後、口の中に広がり余韻が残るカレーソースに進化いたしました。

POINT②：【カレー・ハヤシ】牛肉の旨みを最大限に引き出したソースに！

今まではソースに牛肉を煮込むことでその旨みを表現していましたが、今回のリニューアルでは、フォンやビーフペーストなど、3種以上の製法で抽出した牛肉の旨みを組み合わせることで、より複雑な旨みを表現したソースに仕上げることができました。

(2) 賞味期間を6か月延長 製造後19か月に（※ブラックを除く）

賞味期間を製造後13か月から19か月に延長しました。ご家庭での廃棄リスク低減や備蓄のしやすさ向上に貢献いたします。

■ アレンジレシピについて

「プロ クオリティ」は、ご家庭で様々なアレンジを加えて活用いただけるカレーソース・ハヤシソースです。トッピングによるアレンジや、カレーライス・ハヤシライス以外にも活用できるアレンジメニューもパッケージ裏面に紹介しております。



＜辛口＞ カレードリア



＜贅沢な濃厚＞ ポークステーキ



＜ハヤシ＞ ラタトゥイユ風

■ 製品概要

- 製品名／内容量：

- 「プロ クオリティ カレー 4袋入り」＜まろやかブレンド＞／680g（170g×4袋）

- 「プロ クオリティ カレー 4袋入り」＜中辛＞／680g（170g×4袋）

- 「プロ クオリティ カレー 4袋入り」＜辛口＞／680g（170g×4袋）

- 「プロ クオリティ カレー 4袋入り」＜贅沢な濃厚＞／540g（135g×4袋）

- 「プロ クオリティ カレー 4袋入り」＜ブラック＞／540g（135g×4袋）

- 「プロ クオリティ ハヤシ 4袋入り」＜ハヤシ＞／540g（135g×4袋）

- 価格：オープン価格（税別参考小売価格594円）

- 発売日：2025年2月10日

- 発売地区：全国

・「プロ クオリティ」ブランドサイト（2月5日更新予定）

URL：<https://housefoods.jp/products/special/proquality/index.html>