

フライパン 10分調理で一流シェフがアレンジしたような上質な味わいのカレーに「簡便・時短&上質感」ニーズに応える、「シェフズアレンジ」シリーズ第二弾製品「ジャワカレーシェフズアレンジ」2025年2月10日（月）に新発売 「焙煎スパイス仕立て」と「鮮烈スパイス仕立て」の2ラインアップで登場

ハウス食品株式会社は、一流シェフの技を取り入れ、短時間で簡単に上質な味わいのカレーを作れる「シェフズアレンジ」シリーズの第二弾製品として、「ジャワカレーシェフズアレンジ」<焙煎スパイス仕立て> <鮮烈スパイス仕立て>を、2025年2月10日（月）からスーパーなどで発売します。内容量は焙煎スパイス仕立て102g、鮮烈スパイス仕立て100g、オープン価格（税別参考小売価格270円）。



■ 特徴

(1) 新たなお客様ニーズ「簡便・時短&上質感」に応える、「一流シェフの技を取り入れた濃縮ペーストルウ」

時短・簡便であってもせっかく調理するならおいしいものを食べたいという新しいお客様ニーズに応えるために、ハウス独自の濃縮ペーストルウ技術と、一流シェフの技を取り入れ、じっくり煮込んだおいしさを実現した「シェフズアレンジ」シリーズを開発。2024年2月に発売した「バーモントカレーシェフズアレンジ」に続く第二弾製品として、今回新たに「ジャワカレーシェフズアレンジ」を発売します。

(2) シェ・イノ総料理長 古賀純二シェフの技で「ジャワカレー」をアレンジ

「ジャワカレー」は、1968年の発売以来、スパイシーで食べ応えがあり大人が満足するカレーとしてご愛顧いただいております。今回、香ばしさ・旨み・コクのある力強いベースの風味をつくるために「高温の油の中で、生原料とスパイスを一緒に加熱する」という古賀氏の技を取り入れ、「ジャワカレー」らしさはもちろん、「コク深さ」と「スパイスの香り」を追求した上質な味わいを実現しました。

(3) 薄切り肉と玉ねぎを用意し、フライパンでわずか10分間調理。固形ルウに比べて、洗い物も楽。

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約10分でまるで長時間煮込んだおいしさ。また、2〜3皿分で使い切りやすい仕様です。さらに、ペーストルウは固形ルウに比べ主な油脂の融点が低いため、片付けの際にべたつかず洗い物が楽になります。

■ 開発ストーリー

① おうちカレーから遠ざかっているお客様との新しい接点を創る

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夫婦二人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。接点が少なくなる原因として、「調理に時間がかかる」「材料の準備が面倒くさい」などが挙げられ、従来のルウカレーは忙しい夫婦二人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。また、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も明らかになりました。

そこで、ハウス独自の濃縮ペーストルウ技術を用い、「フライパン10分調理で簡単にカレーを作ることができる」製品として、2024年2月に「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>の2品を発売。製品サンプリングを行った方へのアンケートでは、「フライパン1つで作れる」「食材が2つで手軽」「10分でカレーが作れる」などの簡便さに対して特にご評価いただきました。今回、シェフの技で「ジャワカレー」のおいしさを追求した<焙煎スパイス仕立て>と<鮮烈スパイス仕立て>を発売し、ペーストルウ市場のさらなる活性化を目指します。

【風味特徴】

・焙煎スパイス仕立て

口の中に広がる焙煎したスパイスの香りと深いコク。ガーリックやジンジャー、ローストオニオンの旨みに、焙煎した唐がらしやコリアンダーを組み合わせた、深いコクと豊かなスパイスの香りを感じられるカレーです。

・鮮烈スパイス仕立て

食べた瞬間に広がる爽快なスパイスの香り。ガーリックやジンジャー、ローストオニオンの旨みに、カルダモンや青唐がらしを組み合わせた、深いコクと鮮烈なスパイスの香りを感じられるカレーです。

② 忙しくてご家庭でカレーを作る頻度が減っていた方、機会がなかった方へ

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」で完成するという簡単仕様です。「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ぜひ試していただきたいです。

③ ペーストタイプのルウで「ジャワカレー」らしい「コク深さ」と「スパイスの香り」を両立させることに苦労

「ジャワカレーらしい」「コク深さ」と「スパイスの香り」が両立したおいしさの実現に最も苦労しました。本製品はこれまでの「ジャワカレー」とは異なるペーストタイプのルウであるため、当初の知見と技術では「ジャワカレー」のおいしさである「コク深さ」と「スパイスの香り」を両立することが困難でした。そこで、「ジャワカレー」のおいしさを構成するスパイスや香味野菜を使ってさらにおいしさを引き出すための調理技法を、シェフからアドバイスをもらいながら検討しました。試行錯誤の末、「スパイスを加熱する際に、すりおろしたガーリックやジンジャーを入れることで香りとおいしさを引き出し、スパイス感とコク深さのある味わいに仕立てる」というレシピに辿り着き、「ジャワカレー」のおいしさである「深いコク」と「スパイスの香り」の両立を実現。スパイシーかつ食べ応えのある味わいで、こだわりが詰まった自信作です。

■ ペーストルウ／「シェフズアレンジ」シリーズの取り組み・展望

ペーストルウは、簡便・時短調理なのに上質なおいしさのカレーを作ることができます。素材本来の風味を残しつつじっくり煮込んだようなおいしさを濃縮したハウス独自の濃縮ペーストルウ技術によって、近年増加傾向にある単身・夫婦二人世帯の簡便・時短調理ニーズにお応えし、ライフスタイルによりカレーと遠ざかっていたお客様との新しい接点を創出したいと考えています。

「シェフズアレンジ」シリーズは、簡便・時短調理であることに加えて、「バーモントカレー」や「ジャワカレー」のおいしさをシェフの技で追求したこだわりのある味わいを提供します。



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>

【辛味順位 3】

ジャワカレーシェフズアレンジ<焙煎スパイス仕立て> <鮮烈スパイス仕立て>

【辛味順位 4】

■プロモーションについて

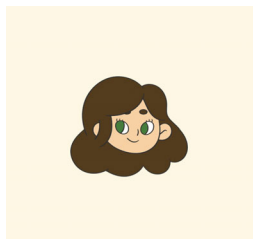
単身・夫婦二人世帯へアプローチすべく、以下のプロモーションを実施してまいります。

① デジタル施策（4月上旬から実施予定）

製品と親和性の高いインフルエンサーを起用し、ジャワカレーシェフズアレンジの価値である「簡便・時短調理」についてYouTubeで訴求してまいります。

■起用インフルエンサー

Hanaの暮らし



■プロフィール

1週間、1日3食を2,000円で作る料理動画が話題を呼び、多くの女性に支持されている料理系インフルエンサー。2023年にSNS活動を開始し、現在、YouTube登録者数は35万人、Instagramフォロワー数は55万人、TikTokフォロワー数は35万人を突破。（2025年1月時点）

② サンプルング施策（4月上旬から実施予定）

ジャワカレーシェフズアレンジの簡便・時短価値、ペーストルウの魅力を実感いただくために、サンプルングを実施。製品ターゲットである単身・夫婦二人世帯と接点獲得が見込める「ウェディング関連施設」と「引越センター」でのサンプルングを実施します。

■製品概要

- 製品名／内容量：「ジャワカレーシェフズアレンジ」＜焙煎スパイス仕立て＞／102g
「ジャワカレーシェフズアレンジ」＜鮮烈スパイス仕立て＞／100g
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 270 円）
- 発売日：2025 年 2 月 10 日
- 発売地区：全国

・「シェフズアレンジ」シリーズブランドサイト（2月5日公開予定）

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