

ハウス食品レトルトカレー史上最大の肉量※1！

肉の中に旨みや香りを逃さず閉じ込める「お肉パラダイス製法」で“肉のおいしさ”を徹底追及  
20代若手メンバー中心に開発した、レトルトの常識を覆す“肉押し”カレー  
**「カレーでニくる。」＜牛肉＞＜豚肉＞**

2025年2月10日（月）新発売

ハウス食品株式会社は、ハウス食品レトルトカレー史上最大の肉量※1を誇る新製品「カレーでニくる。」＜牛肉＞＜豚肉＞を、2025年2月10日（月）からスーパーなどで発売します。

本製品は、“噛んだ時に肉のおいしさが口いっぱいに広がる”という理想的な味わいを追求した、肉を堪能できるレトルトカレーです。レトルトとは思えないほどお肉たっぷりのカレーを、レンジで温めるだけで手軽に楽しめます。内容量は160g、オープン価格（税別参考小売価格438円）



## ■ 特徴

### (1) ハウス食品レトルトカレー史上最大量※1のお肉入り！

**肉の旨みや香りを閉じ込め、噛めば噛むほど肉のおいしさが染み出す新技術「お肉パラダイス製法」を採用**

通常のレトルト加熱殺菌では、肉の風味が抜けてしまったり、旨みや香りがソースに逃げ出してしまうため、肉の咀嚼中に味が物足りなくなってしまうという課題がありました。そこで、**本製品では肉の旨みや香りを閉じ込め、噛めば噛むほど肉のおいしさが染み出すハウス食品の新加工技術（特許出願中）を活用した「お肉パラダイス製法」を採用。**やわらかくジューシーなだけではなく、“噛んだ時に肉のおいしさが口いっぱいに広がる理想的な状態（＝パラダイス）”の肉をレトルトで実現することができました。

また、＜牛肉＞には50gの牛肉、＜豚肉＞には55gの豚肉が入っており、**当社レトルトカレー史上最大の肉量※1**を記録しました。また、**肉の大きさも最大クラス**ですので、肉好きには堪らない一品となっております。

※1:「最大の肉量」は牛肉・豚肉における充填量

### (2) 牛肉・豚肉それぞれを一番おいしく味わえるレトルトカレーになるように風味を調整

＜牛肉＞ 牛肉の旨みを活かすために、リンゴの甘みとバターの香りが特徴の欧風カレーに仕立てています。牛肉に旨みと甘みを閉じ込めており、牛肉のおいしさを存分に楽しめます。

＜豚肉＞ 豚バラ肉の甘みを活かすために、玉ねぎの旨みと生姜の香りが特徴のスパイスカレーに仕立てました。豚肉の旨みを最大限引き出す甘辛い風味を豚肉自体に閉じ込めており、風味豊かな味わいを楽しめます。

## ■ 開発ストーリー

### ①「レトルトでも大きくておいしいお肉が食べたい！」お客様の熱い要望に応えるために開発

コロナ禍にレトルトカレーの喫食機会が増えた※2ことで、レトルトカレーにおいしさや満足感を求める方が増えています。特に肉が特徴のレトルトカレーは、2023年度の販売金額が2019年度比126%と伸長し※3、王道具材の“肉”にはさらなる期待が集まっています。

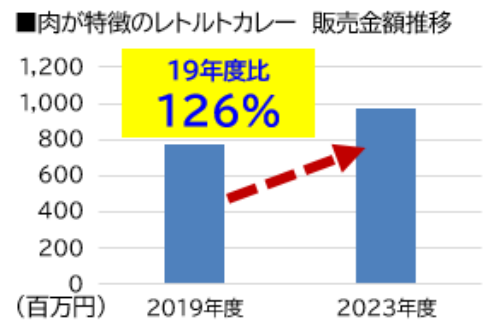
ハウス食品でもお客様にレトルトカレーの改善案についてアンケートを取ったところ、「肉がよりおいしくなってほしい」「肉を大きめにしたい」など、「**肉のおいしさ、量・大きさ**」にニーズがあることが分かりました※4。

お客様のご要望に応えたいという思いから、**肉のおいしさをしっかり感じられる、レトルトの常識を覆す「肉が主役のレトルトカレー」**を開発しました。

※2: <出典> ハウス食品(株)が食MAP®システムを利用して出力 期間: 2019年4月~2023年3月 世帯区分: 家族世帯 食卓機会: 一日計 対象メニュー: レトルトカレー (TI値: 1000食卓あたりのメニュー出現頻度)

※3: <出典> (株)インテージSRI+ 月次データ レトルトカレー市場 期間: 2023年4月~2024年3月 (2019年度同期間) (肉が特徴のレトルトカレーについてはハウス食品(株)が独自に抽出)

※4: <出典> ハウス食品(株)調べ (2022年9月、20~79歳男女、レトルトカレー直近3ヶ月購入者or喫食者 3,500人、WEB調査)



### ②特にMZ世代（15～44歳）の、大好きな肉を手軽に心ゆくまで堪能したい方へ

本製品は、**MZ世代（15～44歳）**をメインターゲットとしています。料理は手軽にすませつつ、おいしい肉をたくさん食べたい方にお楽しみいただきたいです。

特に、「レトルトカレーでは十分に満足できないのでは?」「レトルトのお肉なんて…」と思っている方にこそ、ぜひ一度お試しいただき、肉のおいしさに没入する「カレーでニくる。」体験をしていただきたいです。

### ③ワクワク感を伝えるための技術名と、44もの候補の中から選ばれたブランド名

進化したハウス食品の新技术「お肉パラダイス製法」を採用している本製品。この製法で調理した肉のおいしさはハウス食品社内でも評価が高く、「これまでのレトルト食品とは異なるワクワク感を伝えたい!」という思いから「**パラダイス**」という表現を技術名に入れ込みました。

また、ブランド名でも「肉を堪能するレトルトカレー」というコンセプトやワクワク感を伝えるため、**44もの名称候補の中から「カレーでニくる。」**というキャッチーなネーミングに決定。肉を堪能する世界観が伝わる斬新なパッケージデザインと合わせて、今までにないレトルトカレーになるよう工夫を凝らしました。

## ■ 20代若手メンバーを中心に開発!

本製品はMZ世代（15～44歳）をメインターゲットにしていることもあり、「レトルトカレーで大きくておいしい肉を心行くまで食べたい!」という共通の思いを持った**20代若手メンバーが中心となり製品企画・味覚開発を行いました**。また、自分たちが最も手に入るネーミングやデザインは何か?を追求し、開発メンバー同士で意見を交わしながら製品化にこぎつけました。**肉への熱い思いを持った当事者がとことん考えつくした製品です**。



## ■ 製品概要

- 製品名 : 「カレーでニくる。」<牛肉>  
「カレーでニくる。」<豚肉>
- 内容量 : 160g
- 価格 : オープン価格 (税別参考小売価格 438 円)
- 発売日 : 2025年2月10日
- 発売地区 : 全国

・「カレーでニくる。」ブランドサイト (2025年2月5日公開予定)

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