

フライパンで簡単に調理でき、タイパ・コスパを叶える“キーマカレー”に注目！

横澤夏子さんをアンバサダーに起用し、アレンジレシピを紹介

「ハウスのキーマで決〜まりっ♪」特設サイト

2025年9月1日（月）より公開

ハウス食品株式会社は、お笑い芸人の横澤夏子さんをアンバサダーに起用し、「ハウスのキーマで決〜まりっ♪」特設サイトを2025年9月1日（月）より公開いたします。特設サイトでは、「テキパキーマ！」「ウキウキーマ！」をキーワードに、おすすめのキーマカレーアレンジレシピや、横澤夏子さんが毎日の献立に悩み続ける生活者のリアルな悩みをキーマカレーで解決するプロモーション動画をご覧ください。キーマカレーを通じて、忙しい毎日の食卓に元気と笑顔を届けるプロモーションを展開してまいります。

・「ハウスのキーマで決〜まりっ♪」特設サイト

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



■ 特設サイト概要

キーマカレーの魅力をより多くのお客様に届けるべく、親しみやすいキャラクターとユニークな表現力で多くの子育て層・ファミリー層から共感を集めているお笑い芸人の横澤夏子さんをアンバサダーに起用し、キーマカレーのみを取り扱う特設サイトを公開いたします。

毎日の献立に悩み続ける生活者のリアルな悩みを、「テキパキーマ！」「ウキウキーマ！」をキーワードに、キーマカレーで楽しく解決できるような情報を届けてまいります。

① ハウス食品のキーマカレー専用ルウを活用したアレンジレシピを紹介

ハウス食品のキーマカレー専用ルウである「ジャワカレー キーマカレー 中辛」「こくまるキーマカレー 甘口」「ごちレピライス キーマカレー 中辛」を使用したアレンジレシピを紹介いたします。電子レンジで簡単に作ることができるレシピや、お子様が苦手な野菜もおいしく食べられるように工夫したレシピ、残ったキーマカレーを違う料理に変身させるレシピなど、忙しい日から特別な日まで、様々なシーンでお楽しみいただけるレシピをご用意しました。



カフェ風チーズキーマカレー



レンジで作る
トマトたっぷりキーマカレー



キーマカレー餃子

② 横澤夏子さんが出演するキーマカレープロモーション動画公開

横澤夏子さんがハウス食品のキーマカレー専用ルウを活用し、毎日の献立に関する悩みをテキパキと解決するプロモーション動画も特設サイト内で公開します。献立に悩む主婦が、ハウス食品のキーマカレー専用ルウを使って、ひき肉と玉ねぎで簡単に本格キーマカレーを調理する様子を描いています。『かんたん！らくちん！テキパキーマ！』『ボリューム満点！コスパも最高！ウキウキーマ！』といったメッセージを通じ、時短でおいしく作れるキーマカレーの魅力を楽しく表現しました。

プロモーション動画URL：<https://youtu.be/x-4SIM1S6uE>

〈お笑い芸人・横澤夏子（よこさわ・なつこ）さん プロフィール〉

1990年生まれ。新潟県出身のピン芸人。高校卒業後、吉本興業の養成所であるNSC東京校に第15期生として入学。一人芸で誰が一番おもしろいかを決める大会である「R-1ぐらんぷり」では2016年から2年連続で決勝に進出。「女芸人No.1決定戦 THE W」では2018年に準優勝。また、2023年冬に開催された「ザ・細かすぎて伝わらないモノマネ」にて優勝。プライベートでは2017年に一般男性と結婚、3人の子供を持つ。『夫が寝たあとに』（テレビ朝日）では藤本美貴とダブルMCを務める。



■キーマカレー専用ルウ 製品ラインアップ

キーマカレー専用ルウは、調理時に溶かしやすくなるよう配合を工夫しており、短時間でのフライパン調理が可能です。ハウス食品では、お客様の好みに合わせて選べる3つのラインアップを展開しています。



●ジャワカレー キーマカレー 中辛

ローストオニオンの深いコクと、高温で焙煎したカレーパウダーの豊かな香りで仕上げた、濃厚な旨みとさわやかな辛さが特徴のキーマカレー。清涼感のあるスパイス（カルダモン、セージ等）の香りを強めることで、ひき肉や玉ねぎの旨みを引き立てています。



●こくまるキーマカレー 甘口

子どもが好む煮込んだ果実とトマトの甘みがありつつ、ジンジャーやガーリックで大人も食べ飽きない風味なので、子どもも大人も満足できる甘口のキーマカレー。子どもに野菜を食べさせたい親御さんが実際に行っている野菜の苦みを軽減させる工夫をヒントに、家族みんなで食べられるベストなバランスにしています。たくさん作って冷凍保存することもできます。



●ごちレピライス キーマカレー 中辛

「ガーリックやオニオンなどの旨み」と「カルダモン・黒胡椒・花椒などのスパイス」による、深いコクと焙煎スパイスの香りが楽しめるキーマカレー。冷凍・解凍しても風味が変化しにくい設計で、解凍する前に小分けできるように、サクッと割れやすい仕様です。事前に作って冷凍しておけば、忙しい日にも、解凍・加熱するだけでキーマカレーを楽しめます。

■ (参考資料) キーマカレー第2次ブーム到来!?

ひき肉と玉ねぎを炒めてフライパンでさっと煮込むだけで出来上がる、今や家庭の定番料理となった“キーマカレー”。その歴史は意外にも浅く、2008年頃にカフェ風のキーマカレーやバターチキンカレーなど、新たなタイプのカレーとしてブームを巻き起こし、外食店の看板メニューへと成長しました。

そして今、キーマカレーに第2次ブーム到来の兆しが見えています。2024年度のキーマカレー専用ルウカテゴリは、2017年度と比較して販売金額約160%に成長しており、コロナ禍も経て、急速な伸びを見せています。また、レシピサイト「クラシル」では、“キーマカレー”レシピ検索頻度が2024年8月では前年比約2倍、カレーレシピ動画の中で再生数No.1はキーマカレーとなっている他、ハウス食品の公式レシピサイトでもキーマカレーのレシピページはカレーカテゴリ内で閲覧数1位、累計PVは100万回を突破しています。これらの状況から、キーマカレーが再び注目を集めているのではないかと考えています。

▼キーマカレー専用ルウカテゴリ 販売金額規模



2017年度から2024年度で約160%の伸長

出典：(株)インテージ SRI+ 月次データ ルウカレー市場

期間：2017年4月～2025年3月（各年4月～翌年3月）

(※キーマカレー専用ルウについてはハウス食品（株）が独自に抽出)



キーマカレー検索頻度



前年比
約2倍

▼タイトルにカレーがつくレシピの再生数ランキング

1	シンプルキーマカレー
2	みんな大好き！野菜たっぷりドライカレー
3	簡単に本格的なカレーうどん
4	トマト缶でキーマカレー
5	じゃがいもとソーセージのカレー炒め
6	レンジであっという間！キーマカレー
7	自宅で簡単 バターチキンカレー
8	味付け簡単 ドライカレー
9	市販のルーで バターチキンカレー
10	節約食材がちょっと豪華に！カレー味の鶏むね肉パン粉焼き
11	定番 チキンカレー
12	レトルトカレーで簡単 カレーうどん
13	みんな大好き！昔ながらのポークカレー
14	隠し味で本格風 コク旨カレーライス
15	ナスと玉ねぎのひき肉カレー

レシピ動画
再生数No. 1
キーマカレー

期間：2024/4/1～2025/3/31

出典：レシピプラットフォーム「クラシル」2025年4月調べ

～キーマカレー第2次ブームの背景にあるのは“タイパ”と“コスパ”～

ほおばるたびにお肉の旨みが口の中で広がるキーマカレーは、フライパン調理で簡単に作れ、家族みんなが満足する、まさに“タイパ”を叶えるメニューです。また、比較的価格が安価な「ひき肉」と価格が安定している「玉ねぎ」さえあれば作れる“コスパ”の良さも絶大な支持を得ている要因の一つ。野菜を刻むからこそ、その時々安い野菜や冷蔵庫に余っている野菜で作れる懐の深いキーマカレーは、簡単だけでなくアレンジ力も抜群で、献立や家計に悩む方を助ける強い味方です。