

一晩寝かせたような、野菜のとけ込んだ旨みとコクのあるカレーを楽しめる！

## 1食で満足感のある具材入りレトルトカレーをお手頃価格で実現 「とけうまカレー」<甘口> <中辛> <辛口>

2026年2月9日（月）新発売

ハウス食品株式会社は、一晩寝かせた“二日目のカレー”のようなおいしさを追求した、野菜の「とけ」込んだ「旨」みとコクが特徴のまろやかな具材入りレトルトカレー「とけうまカレー」<甘口> <中辛> <辛口>を、2026年2月9日（月）からスーパーなどで発売します。内容量は170g、オープン価格（税別参考小売価格143円）。



### ■特徴

#### (1) 一晩寝かせたような野菜のとけ込んだ旨みとコクを表現した、満足感のある家庭風レトルトカレー

一晩寝かせた“二日目のカレー”は、野菜の旨みがソースにとけ出し、コクやまろやかさが増幅されたおいしさで多くの方から愛されています。そんな“二日目のカレー”を再現するために、3つのポイントを工夫しました。

##### ① スパイスを厳選して使用！一体感のあるまろやかな風味を表現

カレーのまろやかさを際立たせるスパイスに種類を厳選し、スパイス感を強調せず一体感のある味わいを表現。

##### ② 2種の具材入り！コクを補強するスパイスも活用し、ソースにとけ込んだ野菜の旨みとコクを表現

じゃがいも・にんじんを具材に採用。さらにスパイスでコクを補強し、一晩寝かせたようなおいしさを表現。

##### ③ 乾燥玉ねぎを使用することで、カレーソースの“もつたり感”を演出

乾燥玉ねぎを使用することで、具材の煮崩れた食感を再現。カレーソースに“もつたり感”を出すことで、1食でも満足感のあるレトルトカレーに仕上げました。

#### (2) ハウス食品が長年培ったレトルトカレー技術を総動員！お手頃価格でもしっかりとした満足感を実現

安定的なおいしさを提供できる「咖喱屋カレー」の技術や、お肉の旨みをソースに煮溶かしソースのおいしさを強化する「プロ クオリティ」の技術など、レトルトカレーの開発・研究に長年取り組んできたハウス食品の知見と技術を総動員しました。試行錯誤の結果、お手頃価格でありながらも野菜の旨みやスパイスのコクを感じていただける、満足感のある具材入りレトルトカレーを実現しています。

## ■開発ストーリー

### (1) 現代のコストパニーズに応えながら、“満足感のある、みんなが好きなおいしさ”を目指して

本製品は、物価高騰が続き節約志向が高まっている今だからこそ、「手に取りやすい価格で多くの人においしいレトルトカレーを楽しんでいただきたい」と考え開発しました。

レトルトカレーは、ご自身のためだけでなく、家族のために購入されるケースも多い食品です。そこで、「誰かのためにも買いたい！」と思っていただけるように、“1食としての満足感”や“多くの人が食べなくなるカレーのおいしさ”を実現できるよう、とこども追求しました。価格と満足感を両立した、野菜の旨みがぎゅっと詰まった食べ応えのある自慢の一品です。

### (2) 野菜の旨みがソースにとけ込んだ “二日目のカレー”的まろやかさを再現！

誰もが「なんとなくおいしい」とイメージを抱く“二日目のカレー”は、一晩寝かせることで野菜がとけ込み、それぞれの味わいや香りが混ざり合うことでまろやかなおいしさになっていることが特徴です。このおいしさを再現することを目指し、開発時は実際に一日目と二日目のカレーを食べて比較しながら、何度も検証を重ねました。

検証の結果、①ソースにとけ込んだ野菜の旨みとコク②一体感のあるまろやかな風味③ソースの“もつたり感”的3つのポイントを押さえすることで、一晩寝かせた“二日目のカレー”的まろやかなおいしさを再現できるという結論に辿り着きました。

ハウス食品が長年培ったレトルトカレーの知見を活かし、野菜やスパイスをバランス良く配合することで、3つのポイントを押さえつつ満足感のある具材入りレトルトカレーを開発することができました。ぜひ、“まるで一晩寝かせたようなおいしさ”を、手軽に調理できるレトルトカレーでお楽しみください。



左：一日目のカレー 右：二日目のカレー

## ■製品概要

### ●製品名：

「とけうまカレー」<甘口>

「とけうまカレー」<中辛>

「とけうまカレー」<辛口>

### ●内容量：170g

### ●価格：オープン価格（税別参考小売価格143円）

### ●発売日：2026年2月9日

### ●発売地区：全国

### ●「とけうまカレー」ブランドサイト（2月4日公開予定）

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