

独自技術で“脂質50%オフ※”と“おいしさ”を両立！

「だし」と「スパイス」の豊かな味わいを感じる、さらりとした口当たりのカレー

「だしの旨みとスパイスのカレー」<中辛> <辛口>

2026年2月9日（月）新発売

※日本食品標準成分表2020年版（八訂）／調味料類／ルウ類／カレールウ比

ハウス食品株式会社は、脂質50%オフ※でさらりとした口当たりと香り高い味わいが特徴の「だしの旨みとスパイスのカレー」<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。ハウス食品の独自技術「クラッシュルウ」を採用し、豊かなだしの旨みとスパイスの香りを感じつつもさらりとした口当たりの新感覚のルウカレーです。2皿分×3袋入りの顆粒タイプで、食べたい分だけ作れる使いやすさを兼ね備えています。内容量は<中辛> 84.9g、<辛口> 80.3g、オープン価格（税別参考小売価格358円）。

※日本食品標準成分表2020年版（八訂）／調味料類／ルウ類／カレールウ比



■特徴

(1) 長年のカレー探求の末に実現した、さらりとした味わいの脂質50%オフ※のカレー

「だしの旨みとスパイスのカレー」は、固形ルウより油脂が少ない中でもおいしさを実現する**ハウス食品の独自技術「クラッシュルウ」**を採用し、カレーらしい深いコクとだし・スパイスの香り高いおいしさを両立しています。また、**脂質を50%オフ※に抑えつつ、小麦粉ではなくコーンスターチでとろみをつけることで、さらりとした食べ心地に仕立てています**。脂質が気になってカレーを敬遠していた方や、カレーの油脂や小麦粉による食べた後の重たさを感じていた方にぜひおすすめです。 ※日本食品標準成分表2020年版（八訂）／調味料類／ルウ類／カレールウ比

(2) だしの旨み×スパイスの香りを追求し、最適な組み合わせに

<中辛> <辛口>は単なる辛さの違いに終わらず、**辛みごとに追求した旨みと風味を組み合わせています**。

また、コーンスターチを使用した、さらりとしたとろみのおかげで旨みや香りをクリアに感じることができます。

<中辛>：鰹節の甘くて厚みのある旨みと香ばしい香りに、相性の良いクローブやシナモン、

香ばしい加熱・焙煎スパイスを組み合せました。

<辛口>：昆布だしの上品な香りとすっきりとした旨みに、相性の良いカルダモンやジンジャーの爽やかな香りを組み合せました。

(3) 2皿から作れる、使い勝手の良い小分け包装！溶かしやすいから時短調理にも最適

本製品は2皿分×3袋の小分け包装で少ない量からでも作りやすくなっています。また、「**クラッシュルウ**」は細かい顆粒状で**溶かしやすく、時短調理にも最適**です。通常の固形ルウよりも脂質が少ないと、鍋や食器が洗いやすいです。

また、製品コンセプトを想起させるようなパッケージとして、包材の一部に紙を使用しています。

■開発ストーリー

①「カレーは油脂が多く重たい」という印象を覆す、さらりとした口当たりのカレーを作りたい

お客様から日々のお声をいただく中で、カレーをよく食べている方からはコクやスパイスの香りなどが求められている一方、カレーを食べると重たさを感じてしまう方や、油脂が多く敬遠しがちな方がいることに気が付きました。口当たりがすっきりしててさっぱりした味わいのカレーも求められていることから、お客様の新たなニーズを満たせる製品を開発しようと考えました。

② カレーのおいしさを分析し、「だし」と「スパイス」に着目した新たなカレーの開発に着手

さっぱりした味わいやさらりとした口当たりを追求すると、カレーのコクや旨みの一部を担う小麦粉や油脂を削減する必要があります。そこで減ってしまうコクや旨みを補うために、野菜や魚介などの素材から旨みを採用できないかと検討しました。

様々な素材を検討する中で、今回は鰹節と昆布だしに注目。日本が誇る「だし」は、優しい味わいと深みのある旨み、豊かな香りが特徴で、カレーとの相性も抜群です。近年「だしカレー」の人気度が伸びていたことや、だしとスパイスを掛け合わせた人気外食カレー店も生まれており、「だしの旨み」と「スパイス」を掛け合わせたカレーであればおいしさだけでなく、お客様のお悩みを解消できるのではないかと考えました。ハウス食品の独自技術「クラッシュルウ」を採用することで、固形ルウより脂質を抑えつつも、おいしさを実現することができます。

③「だし」×「スパイス」の最適な組み合わせを探して250回試作を実施。さっぱり感とおいしさを両立

中辛・辛口という異なる辛さにも合うように、「だしの旨み」と「スパイス」原料の組み合わせを何度も検討。中辛は、鰹節の厚みのある旨みにクローブやシナモンの甘く重厚な香りを合わせました。特に、煮干しや鯖節を組み合わせることで、より複雑で持続性のある旨みを表現しています。辛口は、昆布だしのすっきりとした旨みにカルダモンやジンジャーのさわやかな香りを合わせました。特に、オレガノやバジルなどのハーブを加えることで、すっきりしつつも複雑な厚みを表現しています。

この最適な組み合わせを見つけ出すために、中辛・辛口で合計250回もの試作を行い、納得のいく口当たりの軽さと満足感の両立を達成することができました。

さらに、だしの旨みをしっかりと引き出した風味にすることで、一皿当たり食塩相当量1.9gでも満足感のある味わいに仕上がっています。

また、調理工程でも使いやすさと驚きを感じていただくため、短時間の加熱でもコクがあり、しっかりとろみが出る仕立てになるよう工夫を重ねました。薄切りにした玉ねぎと鶏肉を用意できれば、炒める工程から本製品と一緒に煮込み完成するまで、およそ10分で出来上がりります。「クラッシュルウ」は顆粒状で溶かしやすく、作りやすいこともポイントです。本製品をきっかけに、気軽にカレーを作っていただきたいです。

■特許取得済みのハウス食品の独自技術「クラッシュルウ」について

「クラッシュルウ」は特許を取得したハウス食品の独自技術です。脂質カットのために固形ルウよりも油脂を減らそうとすると、コクが出にくくなり、味気なくなる課題がありました。固形ルウよりも油脂が少ない中で高温加熱する技術を活用することで、様々なスパイスや調味料の香り立ちを最大限に引き出し、脂質50%オフ※でありながら、カレーらしい深いコクと香り高いおいしさもしっかりと味わえるように仕立てることができます。

※ 日本食品標準成分表2020年版（八訂）／調味料類／ルウ類／カレールウ比



■プロモーション

“さらりとした食べ心地”と“満足感”を兼ね備えた次世代ルウカレーとして、脂質を気にしている方やいつもと違うカレーを食べたい方に向けて、各種プロモーション施策を実施してまいります。

“ライス”じゃないカレー！？“冷たい”カレー！？新しいおいしさを感じるオリジナルアレンジレシピを紹介！

「だしの旨みとスパイスのカレー」のブランドサイトでは、お米と一緒に楽しむ定番レシピだけでなく、味噌汁の具材で作るアレンジレシピや、「冷やして食べるだしカレーうどん」など今までにない新しいカレーアレンジレシピをご紹介いたします。



スパイス香る
わかめと豆腐のだしカレー



スパイス香る
冷やしだしカレーうどん



スパイス香る
さば缶だしカレー



スパイス香る
夏野菜のカレー揚げ浸し

また、ハウス食品グループ公式Xアカウント（https://x.com/housefoods_now）では、製品発売に先立ち、おうちカレーの概念が変わる、だしの旨みとスパイスを特徴としたカレーの新発売を告知するティザーキャンペーンを実施いたします。

今後はさらにWEB動画や店頭プロモーションを行い、多くのお客様にお試しいただけるよう発信していきます。

■製品概要

- 製品名／内容量：「だしの旨みとスパイスのカレー」<中辛>／84.9g
「だしの旨みとスパイスのカレー」<辛口>／80.3g
- 価格 : オープン価格（税別参考小売価格 358 円）
- 発売日 : 2026年2月9日
- 発売地区 : 全国

・「だしの旨みとスパイスのカレー」ブランドサイト（2月4日公開予定）

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