

「カレーでニくる。」<牛肉> <豚肉>

発売後約1年で累計販売個数100万個突破！

ハウス食品レトルトカレー史上最大の肉量※1！

20代若手メンバー中心に開発した、肉のおいしさを徹底追求した“肉押し”カレー

ハウス食品株式会社が販売する、ハウス食品レトルトカレー史上最大の肉量※1を誇るレトルトカレー「カレーでニくる。」<牛肉> <豚肉>は、2025年2月に新発売して以降お客様に大変ご好評いただき、2026年3月時点で**累計販売個数100万個※2**を突破したことをお知らせいたします。

※1:「最大の肉量」は牛肉・豚肉における充填量/2026年3月時点 ※2: 当社出荷実績



「カレーでニくる。」<牛肉>

リンゴの甘みとバターの香りがする欧風カレー



「カレーでニくる。」<豚肉>

玉ねぎの旨みと生姜の香りがするスパイスカレー

■ 販売好調の要因



今までのレトルトカレーの概念を覆し、**カレーではなく肉を主役にした「肉を食べるカレー」というコンセプト**と**「お肉パラダイス製法」**によって実現した**圧倒的な肉のおいしさ**に対してご好評いただいていることが販売好調の要因と考えています。特に、**30～40代のM世代（ミレニアル世代）のお客様**に多くご購入いただいています。この製品は、自身が入社2年目の時に初めて開発した思い入れのある製品です。多くのお客様にレトルトカレーのおいしさや楽しさを再認識いただくきっかけになれば大変嬉しいです！（ハウス食品 パーソナル食品事業部 岩金 慶）

■ 製品特徴

（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ったりする課題がありました。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「お肉パラダイス製法」**を採用し、噛んだ時に肉のおいしさが口いっぱいに広がるレトルトカレーを実現。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。**肉の大きさも最大クラス**ですので、肉好きにはたま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/2026年3月時点

（2）メインターゲットは肉の量やおいしさを求めるMZ世代（15～44歳）！20代若手メンバーを中心に開発

本製品は肉の量やおいしさをレトルトカレーに求めるMZ世代（15～44歳）をメインターゲットにしており、20代若手社員らが中心となり製品企画を行いました。味わいはもちろん、パッケージデザインやネーミングについても、自分たちが最も手に取るデザインやネーミングは何かを追求し、意見を交わしながら製品化にこぎつけました。

■ 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／価格：160g／オープン価格（税別参考小売価格438円）
- 発売地区：全国
- ・「カレーでニくる。」ブランドサイト
URL: <https://housefoods.jp/products/special/nikuru/index.html>

【報道関係各位のお問い合わせ先】

ハウス食品グループ本社広報・IR部 03（5211）6039（担当／竹下、伊藤、佐藤、青木）

【お客様からのお問い合わせ先】

ハウス食品お客様相談センター 0120（50）1231