

2026年8月4日

24年連続売上 No.1 (※1)「咖喱屋カレー」にひとつ上の贅沢仕様が登場 特許製法のアロマ焙煎スパイスの華やかな香りと濃厚なコクが楽しめる 「咖喱屋カレーEX」 <中辛> <辛口>

2026年8月10日(月) 新発売

ハウス食品株式会社は、「咖喱屋カレーEX」 <中辛> <辛口> を、2026年8月10日(月) からスーパーなどで発売します。1999年に誕生して以来多くのお客様に支持され、レトルトカレー市場24年連続売上No.1 (※1) を誇る「咖喱屋カレー」シリーズならではのスパイスがきいた味わいはそのままに、焙煎スパイスの配合とコクの強化でワンランク上のおいしさを実現したレトルトカレーです。内容量は200g、オープン価格(税別参考小売価格262円)。

※1：(株)インテージ SRI/SRI+ 月次データ レトルトカレー市場、SRI期間：2002年1月～2016年12月 累計販売金額、SRI+期間：2017年1月～2025年12月 累計販売金額



■特徴

(1) 特許製法で焙煎したスパイスを使用！スパイス本来の香りや余韻が楽しめる

咖喱屋カレーの魅力は、29種類のスパイスを使用した、ご家庭では再現しにくい本格的なスパイスのきいた味わいです。この魅力をさらに高めるため、「咖喱屋カレーEX」には、29種類のスパイスに加え「アロマ焙煎スパイス」をはじめとする焙煎スパイスを複数種配合しました。

「アロマ焙煎スパイス」とは、ハウス食品が長年培ってきたカレーづくりの経験と技術を結集し、それぞれのスパイスの個性に合わせた最適な焙煎によって、スパイスの特徴的な香りと焙煎香をバランスよく引き出す特許製法で仕上げたスパイスです。この製法により、スパイス本来の香りと、焙煎の甘く奥深い香ばしさが際立ち、食後に広がる余韻までお楽しみいただけます。

(2) 中辛、辛口それぞれに合った素材を選定！上質で濃厚なコクのカレーソース

辛さに合わせて選定した素材を使用し、味わい深く濃厚なコクを強化することで、スパイスの香りと調和した上質で深みのあるカレーソースに仕上げました。中辛は、餡色玉ねぎを加えることで、甘みとコクが調和したまろやかで深みのある味わいに仕上げています。辛口は、3種のブイヨンを重ねることで、スパイスの香りを引き立てながら、力強く濃厚なコクが広がる味わいに仕上げています。

(3) 北海道産じゃがいも、にんじんがごろごろ！従来と比べ具材のサイズや量がアップ

具材には牛肉、じゃがいも、にんじんを使用。じゃがいも、にんじんは北海道産を使用し、従来の咖喱屋カレーと比べ、じゃがいもは大きめにカットし量は1.2倍、にんじんはサイズそのままに量を1.9倍に増量(※2)。1食あたりの満足感と食べ応えを高めました。

※2：充填時のサイズ・量

■ 開発ストーリー

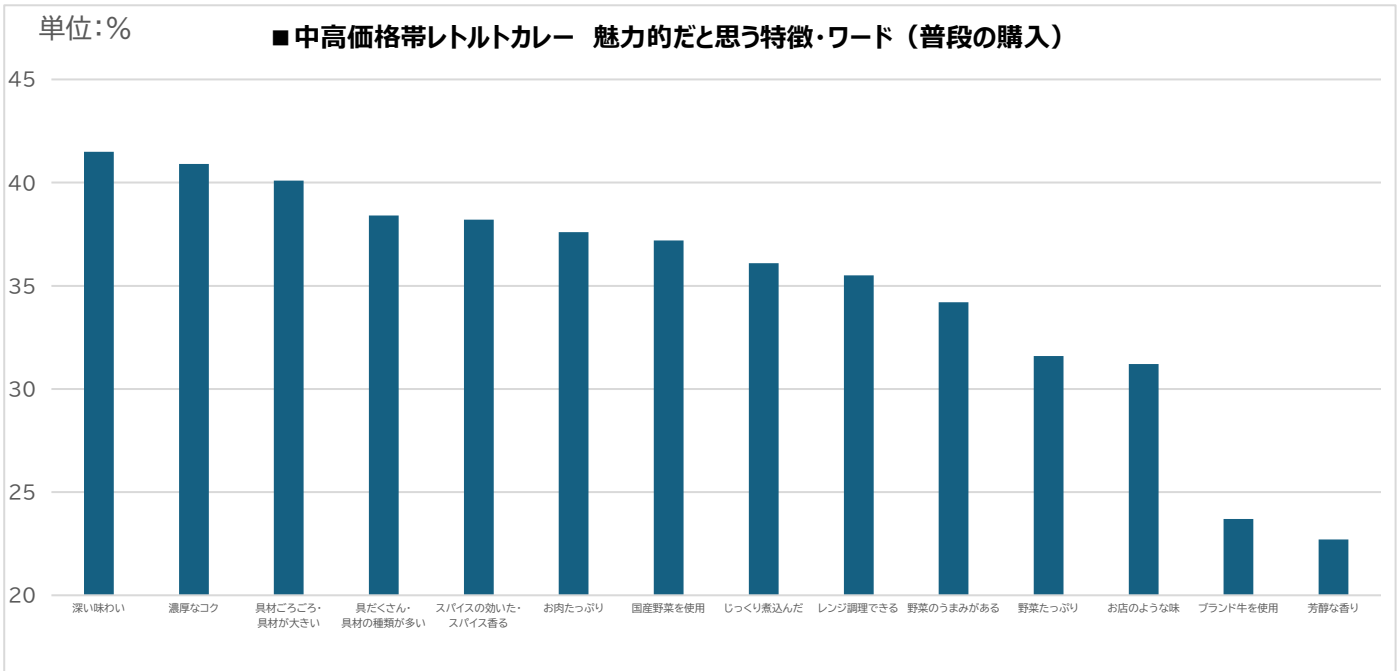
① “深み・コク・具材感・スパイス感”へのニーズに応える新提案！ワンランク上の咖喱屋カレー

中高価格帯レトルトカレーを購入する生活者に対し、レトルトカレーの特徴として魅力的だと思う項目を調査したところ、「深み・コク」「具材感」「スパイス感」が上位に挙がりました。（※3）。

この結果から、レトルトカレーには手軽さだけでなく、本格感や食べ応えといった“味覚面での満足感”も期待されていると推測しました。

長年ご好評いただいている咖喱屋カレーシリーズの味わいをベースに、スパイス感やコク、具材感といった魅力をさらに高めることで、お客様のニーズにより応えられる製品として開発しました。

※3：ハウス食品グループ本社株式会社調べ、2024年8月、10～70代 男女、レトルトカレー半年に一回以上自購入・自喫食者かつ購入銘柄非決定者、中高価格帯レトルトカレー購入者（中高価格帯＝1食あたり180円以上）、n=696、web調査



② 試作回数計80回！（※4）スパイス感を軸に進化、アロマ焙煎スパイスで実現した上質な味わいとコク

本製品は、**特許製法で焙煎した「アロマ焙煎スパイス」**をはじめ複数の焙煎スパイスを配合し、咖喱屋カレーシリーズの中でも際立つスパイス感を特徴としています。開発にあたっては**スパイシーさと上質感の両立**を目指しました。一方で、上質さを追求するほど咖喱屋カレーらしいスパイス感が弱まってしまい、欧風カレーのような味わいに近づいてしまう点が課題となりました。

そこで、咖喱屋カレーの特徴であるスパイス感を味わいづくりの軸に据え、**ハウス独自の焙煎技術により開発した「アロマ焙煎スパイス」**を活用。ブレンドしたスパイスを一括で焙煎するのではなく、スパイスごとの特性に合わせて最適に焙煎することで、スパイス本来の香りとおいしさを最大限に引き出し、華やかさと深みを備えた上質な味わいを実現しました。

さらにコクの設計も従来の咖喱屋カレーから見直しました。**中辛は飴色玉ねぎを組み合わせてまろやかで深みのあるコクに、辛口は3種のブイオンを掛け合わせることで力強く濃厚なコクに仕上げています。**それぞれの辛さに適した設計で、華やかなスパイス感と満足感のある味わいのバランスを実現しました。

※4：中辛、辛口合計

■ 味わい（スパイス感、コク）の強度と持続イメージ



③ 日常使いからプチご褒美まで、幅広いシーンで楽しめる一皿

咖喱屋カレーシリーズは、全8種類の味わいを展開し、バリエーション豊富なラインアップによってお客様の多様なニーズや好みにお応えしてまいりました。

本製品は、そうしたシリーズの魅力をさらに進化させる存在として、参考価格は200円台と手に取りやすさを保ちながらも、贅沢感や上質感を感じられる味わいを目指しました。

日頃、咖喱屋カレーをご愛顧いただいている方はもちろん、おいしさや食べ応えを重視する方にもおすすめです。長年親しまれてきた味わいをベースに上質かつ食べ応えのある味わいに進化させているため、「レトルトカレーはたまにしか食べないからこそ失敗したくない」という方にも安心してお選びいただけます。

■ 製品概要

- 製品名 : 「咖喱屋カレーEX」 <中辛>
「咖喱屋カレーEX」 <辛口>
- 内容量 : 200g
- 価格 : オープン価格（税別参考小売価格 262 円）
- 発売日 : 2026 年 8 月 10 日
- 発売地区 : 全国

・「咖喱屋カレー」ブランドサイト（8月5日更新予定）

URL: <https://housefoods.jp/products/special/cyc/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

【お客様からの問い合わせ先】

ハウス食品お客様相談センター 0120（50）1231