

カレーパン専門店「ハウス カレーパンノヒ」に新作登場！

旧ヤム邸監修 ごぼうとカルダモン香る

ごろり角切り牛肉のカレーパン

4月26日（水）から期間限定発売

ハウス食品が、阪急うめだ本店の地下1階食品売場で展開するプレミアムなカレーパン専門店「ハウス カレーパンノヒ」において、2023年の新作「旧ヤム邸監修 ごぼうとカルダモン香るごろり角切り牛肉のカレーパン」を、4月26日（水）から発売いたします。



■旧ヤム邸監修のプレミアムなカレーパン

「ハウス カレーパンノヒ」の新作は、「旧ヤム邸監修 ごぼうとカルダモン香るごろり角切り牛肉のカレーパン」です。大阪のスパイスカレー専門店 旧ヤム邸植竹オーナーに監修をして頂きました。カルダモンやクミンなど13種類のスパイスとごぼう、しょうがなどの和素材を合わせた、**スパイスと和の絶妙なハーモニーが特徴のカレーに、ごろっとした牛肉**をくわえた、プレミアムなカレーパンです。生地は、中のカレーに合わせカレーパウダーを練り込み、さらにタピオカ粉を加えることで外はカリッ、生地はもちりとした食感に仕上げました。



■旧ヤム邸について

進化し続けるスパイスカレーのパイオニア的存在であり、大阪、東京、神奈川に計7店舗を展開している人気店です。

（2023年3月時点）

カレーとくつろぎ

旧ヤム邸



*画像左から、植竹大介オーナー、旧ヤム邸 シモキタ荘 内観

【植竹大介オーナーの製品についてのコメント】

「カレーパンノヒにおいて、現在販売されているカレーパンたちはハウス食品伝家の宝刀とも言える至極のカレーたちがギチギチに入っていてめちゃくちゃ満足度が高い、と同時に興味がわきました。『うちのスパイスカレーがギチギチに入っていたら、どんなに美味しいのかなあ』と。そこからハウス開発陣の皆様と共に試行錯誤が始まり、数ヶ月を経て誕生したのがこのスパイスカレーパン。私から繰り出されるカルダモンMAX投入という無茶振りにもしっかり応えて下さいました。また、ごぼうをスパイスとして用いる事により旧ヤム邸らしい世界観を醸し出すことができました。結果他には無い魅力が詰まったカレーパンが出来上がってしまいました。」

■ストーリー

カレーパンノヒでは、2018年のオープン以来、“カレーライスのようなカレーパン”をコンセプトに具もカレーもぎっしり詰まった、プレミアムな味わいのカレーパンを提供してきました。これまで、バーモントカレー、ジャワカレーをはじめとし、完熟トマトのハヤシライスソースや北海道シチューなどのハウス食品の看板ブランドとのコラボを実施し、カレーの魅力を発信し続けてきました。

今年で開店して5年目になるカレーパンノヒでは、外食で盛り上がりを見せているスパイスカレーに着目し、より手軽にスパイスカレーを楽しんで頂きたいという想いから、旧ヤム邸とコラボした新作の開発をスタートしました。

■苦労した点

監修していただいた旧ヤム邸らしさをカレーパンで表現することはとても難しいことでした。しかし、旧ヤム邸植竹オーナーと試作を繰り返し、スパイスの風味を強調するだけでなく、ごぼうの特徴的な風味で厚みを出し、香りが豊かで複雑なカレーに仕上げました。

また生地とカレーと具材のバランスを見直し、最適なバランスを追求しました。ほんのりした甘みがある生地と、スパイシーなカレー、ごろっとした牛肉のバランスが絶妙で、おいしさが重なり合ったカレーパンが完成しました。

■3つのこだわり

(1) スパイスと和素材が調和したカレー

スパイスと和素材が調和したカレーを目指しました。カルダモンやクミンなど13種類のスパイスと、ごぼう、しょうがなどの和素材を合わせ、**スパイスと和の絶妙なハーモニーが特徴のカレー**に仕上げています。旧ヤム邸植竹オーナーからご意見を頂きながら、**特徴的なごぼうの香りをアクセント**として、複雑なスパイスの香りをまとめています。そして、カレーパンに振りかけたフリーズドライの柚子が、華やかな香りを添えています。

(2) ごろっとした大きな角切り牛肉

カレーパンとしての牛肉のおいしさを追求しました。調味配合・工程を工夫し、カレーパンとして食べた時にでも、やわらかくジューシーな角切り牛肉に仕上げました。牛肉の大きさも一般的なカレーパンに比べて大きく、カレーパンを一口ほおばった時から牛肉とカレーがあふれます。

(3) こだわり抜いたもちりサクサクな生地

薄皮の生地にはタピオカ粉を練り込むことで、もちもち食感にしています。またハウス食品特製のカレーパウダーを生地と一緒に練り込んでおり、カレーソースと生地の調和した風味を味わっていただけます。さらに特殊な機器を使って揚げることで冷めてもおいしく、油っぽくならないのが特徴です。

■ 商品概要

製品名：ハウス カレーパンノヒ

「旧ヤム邸監修 ごぼうとカルダモン香るごろり角切り牛肉のカレーパン」（中辛）

価格：476円（税込）

発売日：2023年4月26日（水）

■ 「ハウス カレーパンノヒ」について

「ハウス カレーパンノヒ」は、“カレーライスのようなカレーパン”をコンセプトとした具もカレーもぎっしりのカレーパンを販売する専門店です。阪急うめだ本店とコラボレーションし、カレーの新たな魅力をお伝えできるようにと2018年11月、阪急うめだ本店の地下1階食品売場にオープンしました。

「ハウス カレーパンノヒ」が定番ラインアップとして販売するカレーパン3種は、ハウス食品の看板ブランドである、“バーモントカレー”と“ジャワカレー”を味のベースに、牛肉・じゃがいも・にんじんがぎっしり詰まった大満足のカレーパン「バーモントカレーパン」・「ジャワカレーパン」と、角切りの牛肉とフォン・ド・ボーを使った深いコクのある「角切り牛肉の欧風カレーパン」です。

また「カレーパングランプリ@2021」の西日本揚げカレーパン部門で、**バーモントカレーパンが最高金賞**を受賞しました。さらに、「カレーパングランプリ@2022」の西日本揚げカレーパン部門で、**ジャワカレーパンが金賞**を受賞しました。



外はカリッ、生地はもちり、具もカレーもぎっしり
プレミアムなカレーパン（イメージ）



ハウス カレーパンノヒ 店舗

・「ハウス カレーパンノヒ」ブランドサイト

URL：<https://www.every-house.jp/currybread/>

【出店場所】 阪急うめだ本店

大阪府大阪市北区角田町8番7号地下1階食品売場

【営業時間】 阪急うめだ本店のウェブサイトでご確認ください。

URL：<https://www.hankyu-dept.co.jp/honten/map/index.html/>