

カレーに使う食材で手軽にインド風漬物が作れる！ 「カレーパートナー アチャールの素」新発売

＜たまねぎアチャールの素＞ ＜にんじんアチャールの素＞ 2品のラインアップ！

ハウス食品は、カレーのある食卓をおいしく豊かにするブランド「カレーパートナー」の新アイテムとして、＜たまねぎアチャールの素＞ ＜にんじんアチャールの素＞を、8月14日からスーパーなどで発売します。

インド風漬物“アチャール”はカレー専門店での定番付け合わせとして注目されています。カレーに使う食材（たまねぎ・にんじん）とあえて10分漬けるだけで、カレーを調理する合間に簡単にアチャールが作れる粉末調味料です。オープン価格（税別参考小売価格148円）。



＜たまねぎアチャールの素＞
唐辛子、クミン、マスタードシードなどの後引くスパイスの香りと辛さが特徴です。



＜にんじんアチャールの素＞
クミン、カルダモン、パセリなどの爽やかなスパイスの香りと柑橘の甘酸っぱい風味が特徴です。

■ 特徴

- (1) スパイスの風味が特徴のインド風漬物“アチャール”で、いつものカレーとひと味違った楽しみ方を提案！
- (2) カレーに使う食材（たまねぎ・にんじん）を使って、カレーを調理する合間の10分間で簡単に作れる！

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

カレーを食べる際に付け合わせを用意しているお客様が多数いらっしゃる一方で、福神漬けやらっきょうなど「いつもと同じメニューになってしまう」という声も出ています。そんなマンネリ化している状況を打破するために、近年カレー専門店が定番になっている“アチャール”に着目しました。

アチャールとは？ 「インド風漬物」

タマネギ・セロリなどの野菜や、マンゴー・パイナップルなどの果物を、唐辛子などのスパイス・塩・酢・レモン果汁・食用油などで漬けて作られます。インドではカレーの付け合わせとして、アチャールと一緒に食べるのが定番になっています。

②【ターゲット】

カレー専門店でアチャールを食べた経験があるが、自宅で作ったことがない方や手軽に作りたい方、いつものおうちカレーをもっと自分好みに楽しみたいと感じている方にお試しいただきたいです。

③【工夫した点】

食材（たまねぎ・にんじん）と本品あえて10分漬けるだけで、おいしく仕上げる工夫を施しました。カレーと相性のよいクミンだけでなく、それぞれの食材に相性の良い唐辛子やカルダモン等のスパイスを加えています。いつもとひと味が違ったおうちカレーをお楽しみいただけます。

④【一押しポイント】

カレーの調理時間の合間に、カレーに使用する食材を活用してもう一品付け合わせを作ることができます！

<たまねぎアチャールの素>：たまねぎの辛みと香りに唐辛子やマスタードシードをあわせて、後引くスパイスの香りと、ピリツと刺激的な辛さに仕上げました。

<にんじんアチャールの素>：にんじんの甘さと香りにカルダモンやレモンをあわせて、甘酸っぱくてさっぱりした味わいに仕上げました。

■ブランドの取り組み・展望

カレーパートナーは、カレーに入れて煮込むチャツネや炒めたたまねぎなどのペースト調味料や、カレーのサイドメニューとなるナンミックス、カレーライスに後がけしてより自分好みにするスパイスミックスなどの多彩な製品展開で、「カレーのある食卓を豊かにできる」ブランドを目指しています。

9月に、「アチャールの素」をはじめとした、「カレーパートナー」ブランドを訴求する90秒TVCMを提供番組内で放映予定。（放送予定は変更となる場合がございます）

また店頭POPを活用し、主力カレー製品と連動して売場展開を行ってまいります。

■製品概要

- 製品名／内容量：「カレーパートナー」<たまねぎアチャールの素> / 14.2g（7.1g×2袋）
「カレーパートナー」<にんじんアチャールの素> / 11.2g（5.6g×2袋）
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 148 円）
- 発売日：2023 年 8 月 14 日
- 発売地区：全国

・「カレーパートナー」ブランドサイト（8月10日更新予定）

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