

話題のブラックカレーを濃厚ソース仕立てに！レンジ調理でレストラン品質 「プロ クオリティ ビーフカレー4袋入り」 〈ブラック〉 新発売

ハウス食品は、具材が煮とけた濃厚ソースが人気のレトルトカレー「プロ クオリティ」シリーズから新たなラインアップとなる、「プロ クオリティ ビーフカレー4袋入り」〈ブラック〉を、8月14日からスーパーなどで発売します。

牛肉・玉ねぎ・トマトをしっかり煮込んだコク深く濃厚なソースに、焙煎スパイスの香りとローストオニオン・ローストガーリックの旨みが融合したことで、**上品で濃厚な味わいとやみつき感を両立**。レストラン品質のブラックカレーを、レンジで温めるだけで手軽に楽しめます。内容量は540g（135g×4袋）、オープン価格（税別参考小売価格594円）。



■ 特徴

- (1) 焙煎スパイスとローストオニオン・ガーリックが生み出す、上品で濃厚な味わいとやみつき感を楽しめます。具材が煮とけたソース仕立てになっており、**揚げ物やスタミナ系のトッピングとの相性抜群！**
- (2) レンジで簡単調理！**パウチのまま2袋まで同時にレンジ調理**ができます。

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

「プロ クオリティ」シリーズの特徴である具材が煮とけた濃厚なソースと相性が良く、近年注目度が高まっている「ブラックカレー」に着目し開発しました。

ブラックカレーとは？

スパイスや小麦粉をじっくりと炒めることで香ばしさと濃厚なうま味を引き出した黒っぽいルウが特徴のカレー。

②【ターゲット】

お家で手軽にレストラン品質のカレーを楽しみたい方、お好みのトッピングでアレンジを楽しみたい方におすすめです。特に今までのカレーとは異なる**ガッツリ感、やみつき感を求める濃い味好きの方**にぜひ食べていただきたいです。

③【苦労した点】

ブラックカレーの特徴である、じっくり炒めたスパイスと甘香ばしい風味の独特なやみつき感のある味わいを再現することに苦労しました。**焙煎スパイスやローストオニオン・ローストガーリック**に加え、**黒糖・コーヒー**を加えることでスパイス感を底上げしながら甘香ばしさを表現しました。

④【一押しポイント】

・ハウス独自の焙煎・煮込技術を駆使した“上品で濃厚な味わい”と、焙煎スパイスやローストオニオン・ローストガーリックが生み出す“やみつき感”が両立したカレーソースが完成。

・プロの料理人が時間をかけて調理したようなコク深く濃厚なソースは、野菜や豚肉、ニンニクなどの具材、揚げ物などのガッツリ系メニューとのアレンジの相性が抜群です。



<スタミナカレー>



<メンチカツカレー>



<ニンニクの芽とキノコのカレー>



<カツカレー>

■ブランドの取り組み・展望

レトルトカレーのイメージを「一人寂しい昼食」から「楽しい&楽な食事」へ変えていくリーダーブランドに！

「プロ クオリティ」は2016年2月の発売以来売上を伸ばし、当社の「咖喱屋カレー」に次いでレトルトカレー市場第2位（※注）のブランドです。「具が煮とけている」という製品特徴と、TVCMや店頭での揚げ物などをトッピングしたカレーやアレンジメニューのプロモーションにより、レトルトカレーを「一人で食べるシーン」だけでなく「家族と食べるシーン」に広げ、夕食時の家族団らんシーンでの食事スタイルを提案しています。

※注 (株)インテージ SRI+月次データ レトルトカレー市場 期間：2022年1月～12月 販売金額

■製品概要

- 製品名：「プロ クオリティ ビーフカレー4袋入り」<ブラック>
- 内容量：540g（135g×4袋）
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 594 円）
- 発売日：2023年8月14日
- 発売地区：全国

・「プロ クオリティ」ブランドサイト（8月10日更新予定）

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