

特集

日生、第一、明治安田、住友
——動き出すか業界再編

月刊ボス 2016 / 01

生保業界「流動」



定価 ¥600

A
新
空
の盟主
ANAのこれから

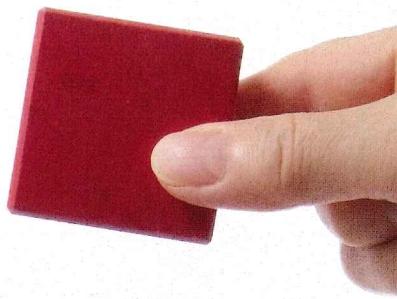
国際線就航30年

1

January 2016

月刊

BOSS



TOP
INTERVIEW

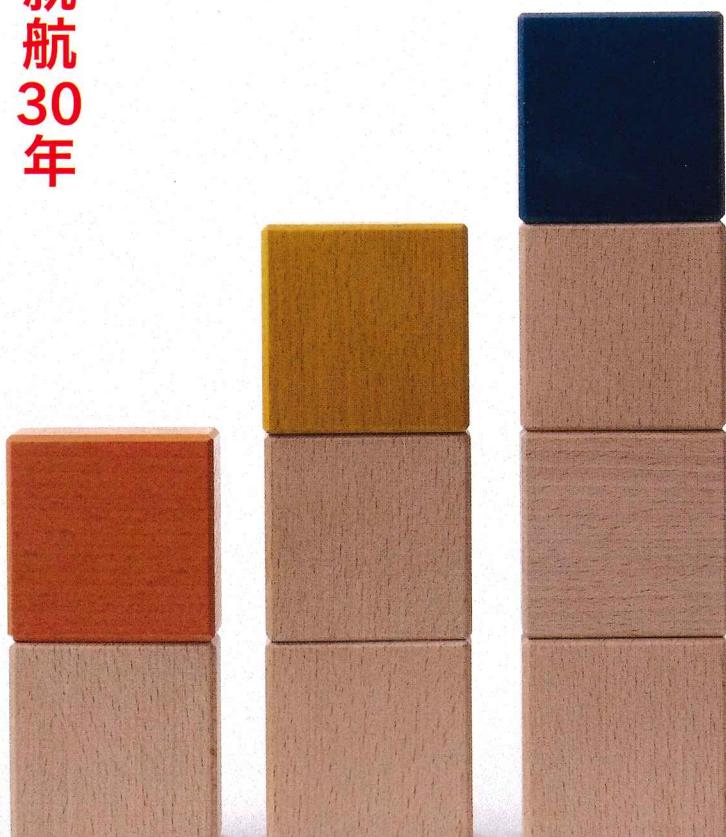
田中晃

鈴木幸一

田中俊昭

田中建設工業創業者
——会長兼CEO

WOWOW社長



BOSSの
逸品

Vol. 66

癖になるカレー

行列に並ばなくても食べられる
本格スパイスカレーが究極のレトルトカレーとなって誕生



大阪は今、空前のカレーブームだといわれている。その様子は、店の増え方から、食べる側の熱狂具合まで、「流行っている」という言葉では片づけられないほどの盛り上がりだ。そんな熱いムードメントから生まれたのが、今回紹介するレトルトを超えたレトルトカレー「癖になるカレー」だ。

「癖になるカレー」は、大阪のカレー好き約3700人が集まるFacebookのグループ「口癖はカレー」と販売元のハリマ食品とが共同で開発。その最大の特徴は、かつてないスパイス感にある。挽きたてのスパイスをカレーにブレンドすることで、香り・味わい共にバチッとスパイスを感じられる仕上がりになっている。また、関西では定番となりつつある2種類のカレーをご飯にかける「あいがけ」のスタイルを採用。個性的なスパイスが立つキーマカレーと豆のカレーは、まぜることで新しいおいしさを生み出す。

味は、「チキンキーマカレー&豆のカレー」と「ビーフキーマカレー&豆のカレー」の2種類。

「チキンキーマカレー&豆のカレー」は、国産鶏肉のみを使用。カットサイズや部位の異なるものなど、あえて形状の異なる鶏肉を混在させることにより、食感の変化を楽しめる。煮込むことにより鶏肉の旨みを最大限に引き出した、ピリリとしたカレーとなっている。「ビーフキーマカレー&豆のカレー」は、可能な限り肉の配合量を多くし、煮汁まで余すことなく使うことで、リッチで旨みのしっかり感じられる味わいを実現した。香味野菜やトマトでとろみをつけてるので、サラリと食べることができる。

価格は各2個（計4個）セットで3132円（税込み、その他のセットもあり）。

ハリマ食品06-6447-7711
特設WEBサイト <http://kuseninaru-curry.com/>