

2023年8月22日

### 「1kgお湯でひと煮立ちカレーソースの素」 新発売

2023年9月1日(金)納品分より

ハウスギャバン株式会社（社長：生駒 晴司 本社：東京都中央区）は、2023年9月1日（金）より「1kgお湯でひと煮立ちカレーソースの素」の発売を開始いたします。



調理例



業務用カレー市場において、コロナ前までは人手不足によるカレーフレークからレトルトカレーへの移行が主流でありましたが、直近では原料価格の高騰が続いており、今後は食材の原価低減の流れがより強くなることが予測されます。

カレーフレークはレトルトカレーよりも1食あたりのコストは抑えられますが、具材と一緒に煮込む場合はレトルトカレーよりも手間がかかってしまいます。また、カレーフレークをお湯に溶かしてソースとして使った場合は、塩辛くコクが弱いのが現状です。

この度、当社はカレーフレークに足りていない煮込み要素を加えることで、お湯でひと煮立ちさせるだけで簡単においしいカレーソースを作ることができるカレーソースの素を発売いたします。本製品を使用することで「食材費は下げたいが、手間は増やしたくないし、クオリティは下げたくない。安くて美味しいカレーソースが欲しい」というニーズに応え、外食業界へ貢献いたします。

## 1. 製品概要

(1) 製品名：1kgお湯でひと煮立ちカレーソースの素

(2) 容量：1kg×10／外箱

(3) 特徴：

ポイント① 具材と煮込んだような旨み

→ 飴色玉ねぎペーストや肉エキスで味の厚みと具材の煮溶けたような後まで伸びる旨みを表現

ポイント② 食材と絡む、ほどよいとろみ

→ 小麦粉の量を調整することで、フレーク特有のぼつてりとした粘性にならないように配合を調整

ポイント③ どんな食材とも合うオーソドックスな味

→ ユーザーに好きな具材と合わせてもらうことを考慮し、癖が強すぎない万人受けする風味

2. 発売日 ： 2023年9月1日（金）

3. 発売時期 ： 全国

お問い合わせ先 ： コーポレート推進部 03-3537-3020