

日本初のカプセルで仕上げるカレー！従来の約2倍のスパイスを効かせた専門店の味 2月9日、トップバリュから「本格欧風カレー」「本格インド風カレー」新発売

イオンは、2月9日に全国の「イオン」「イオンスタイル」等4,000店舗で、専門店のようなスパイス香るおいしさをご家庭でお手軽に味わえる2種類のカレールー「トップバリュ グランカレー 欧風」「トップバリュ グランカレー 印度風」を発売します。

このたび発売する2商品には、カレールーとしては日本初となる香味カプセルが付属しています。盛り付けの直前に仕上げとしてこのカプセルをルーに入れることで、専門店のようなスパイスの爽やかな香りが広がり、煮込んだコクのおいしさに上質な香りと風味が加わります。



トップバリュ グランカレー 欧風



トップバリュ グランカレー 印度風

◆◆◆日本初！仕上げの香味カプセルは、鍋にポンと入れて軽く混ぜるだけ◆◆◆

「コクを出すために煮込むと、スパイス感や香りがなくなって物足りない」というお客さまの声を受け、専門店が行う仕上げの“フィニッシュスパイス”をヒントに開発した商品です。従来の粉末やペースト、油脂といったタイプのスパイスと比べ、カプセルには3つの特長があります。

- ①カプセルの膜が香味成分を酸化から守ることでフレッシュな風味を持続
- ②カプセルがすぐに溶けて、スパイスの香味成分入りの液状の香味油が均一にルーになじむので、スパイスのおいしさがすぐに広がる
- ③食べる直前に入れられるので、スパイス本来の香りがほとんど失われない。



専門店の作りたてのおいしさが味わえる、これまでにはないカレーの作り方をトップバリュからご提案します。

【商品概要】

商品名：①トップバリュ グランカレー 欧風
②トップバリュ グランカレー 印度風

発売日：2月9日（火）

販売店舗：全国の「イオン」「イオンスタイル」「ダイエー」「マックスバリュ」等4,000店舗

本体価格：248円（税込267円）

規格：8皿分（4皿×2） ※香味カプセル2袋（4皿/袋）入り

【商品特長】

◆開発2年超！スパイス香る専門店の味を追求した本格カレー

一般的にカレーの「コク」や「まろやかさ」が煮込むことで引き出される一方で、カレー専門店のような「スパイシー」な香りは、煮込むほどに損なわれてしまいます。じっくり煮込んだカレーのおいしさと、複雑で香り高いスパイス感を両立させるため、開発に2年超を要し、今回のカレーを開発しました。

◆専門店により近づけるために、しっかり手間をかけたこだわり製法

材料のうまみやスパイスの風味を引き出すためには、絶妙な火加減が重要です。少量をきめ細やかな加熱調整でじっくりと作り上げる専門店の作り方に近づけるため、従来品は大きな釜で蒸気加熱していたところを、本商品では約1/4サイズの釜を使用し直火加熱しています。

◆量、種類、調理方法にこだわったスパイス使い

「カレーでは、スパイス感がもの足りない」というお客さまの声を受け、スパイスの効きにこだわりました。従来品の約2倍の量のスパイスを使用しています。欧風、インド風それぞれの目指す味に合わせて使うスパイスを厳選したほか、入れるタイミングや加熱する温度、スパイスによってはあらかじめ焙煎をしたうえで加えるなど、スパイス本来のおいしさを引き出したルーです。

トップバリュ グランカレー 欧風



<香味カプセル>

欧風特有の甘くてコクのあるクローブ、ナツメグ、シナモン、味に深みを出すジンジャー、ガーリック、カルダモン、コリアンダーが入っています。

<ルー>

煮込み料理である欧風カレーによく合うスパイスを10種類以上使用しました。爽やかな香りを付与するスパイス、コクや味わいを付与するスパイス、辛みを付与するスパイスをバランスよく配合し、香りに広がりを与えました。

トップバリュ グランカレー 印度風



<香味カプセル>

インドカレー特有のカルダモン、コリアンダー、ジンジャー、クミン、フェネグreek、ガーリック等の香りを閉じ込めました。

<ルー>

15種類以上のスパイスを、あらかじめ油で炒め、油脂に香りを移すスタータースパイス、煮込みながらルー全体にコクや風味を移すスパイス、盛り付け前に加えることで鮮烈な香りを付与するフィニッシュスパイスと専門店さながらのスパイス使いで、香りのおいしさを最大限に引き出しました。