

大人の激辛高級レトルトカレー「尾崎牛カレー」

レトルトの概念を覆す、こだわり抜いた製法で

“味”も“価格”も大人なプレミアムカレーが完成、8月1日より本格販売開始

オリジナルのお菓子の活用を軸に、企業の組織改革やトータルブランディングを手掛ける株式会社エスプライド(本社:東京都渋谷区、代表取締役会長兼グループCEO:西川世一、03-3479-3610、以下エスプライド)は、このほど宮崎の名産黒毛和牛「尾崎牛」をふんだんに使い、23種類のスパイスをオリジナルブレンドした独特の辛さが特徴のレトルトカレー「尾崎牛咖喱(カレー)」を株式会社ビバジャパンと共同企画開発しました。

尾崎牛とは、12種類の厳選した自家配合肥料と、32か月以上の長期飼育が特徴の熟成度が高い赤みと薫り高いサシが特徴の肉です。その尾崎牛を贅沢に使った尾崎牛カレーは、開発構想に1年かけ、レトルトの常識を覆し、化学調味料や着色料一切使わず、素材の味にこだわり抜いた大人のための激辛レトルトカレーです。辛さの中にも23種類のスパイスと尾崎牛の旨味が辛さのなかに、深みと旨みを感じさせるコクがあり、「一度食べたらクセになる!」「3日後に必ず食べたくなる!」記憶に残る、忘れられない味に仕上げました。こだわり抜いた結果、販売価格も1,296円(税込)と大人価格のプレミアムなレトルトカレーです。

この尾崎牛カレーは、株式会社ビバジャパンの運営する日本の最高の商品を扱うソーシャルコマースサイト「VIVA JAPAN(ビバジャパン)」、キュレーションマガジン「Antenna(アンテナ)」で、本年6月よりテスト販売し、このほど8月1日より本格的に販売開始します。この販売開始に伴い、「尾崎牛カレー」を使ったアレンジ料理が楽しめるオリジナルアレンジレシピを開発し、2014年9月以降、ウェブサイトで公開します。

アレンジレシピは、隠れ家フレンチ「コポンノープ」様にご協力いただき、コポンノープ大滝直人シェフ直伝で、簡単に本格的料理が作れるレシピです。激辛を更に際立たせ、夏バテ対策にぴったりな料理や、辛いものが苦手な方やお子様にも食べていただけるようマイルドに仕上げた料理をご紹介します。また、忙しい方でも簡単に“おもてなし料理”を作れる、“ギフト”としても贈れるレトルトカレーとして、シーン別の食べ方も提案していきます。

【内容量】200g 【価格】¥1,296(税込)

【原材料】牛肉、オニオンピューレ、オニオンソテー、香辛料、にんにく、リンゴペースト、食用油脂(牛脂、豚脂、乳脂、大豆油)、トマトペースト、ビーフエキスパウダー、クリームパウダー、小麦粉、チャツネ、魚醤、すりおろししょうが、すりおろしにんにく、砂糖、カレー粉、味噌、酵母エキス、食塩、ポテトフレーク、赤唐辛子、増粘剤(加工でん粉)、(原材料の一部に乳成分を含む)

【賞味期限】製造日より2年

<会社概要>

株式会社エスプライド 代表取締役会長兼グループCEO: 西川世一

設立:平成17年4月25日 資本金:5,100万円(2014年1月現在)

事業内容:商品・店舗プロデュースなど総合クリエイティブ事業、中小企業のブランド構築、コンサルタント業、ライセンス事業、クリエイターに特化した人材育成、人材紹介など

URL:<http://www.esspride.com/>

本社:〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷3-17-11 TEL:03-3479-3610



外箱パッケージ



カレー(イメージ)