

宮城県やくらいフーズから東北の食材を使用したレトルトカレー

「宮城三陸炙りかきカレー」「青森陸奥湾炙りほたてカレー」が新発売

株式会社やくらいフーズ（宮城県加美郡、社長：上田義宗、以下やくらいフーズ）は「宮城三陸炙りかきカレー」「青森陸奥湾炙りほたてカレー」を2020年9月1日（火）より全国で発売致します。

■手軽に「三陸のかき」「陸奥湾のほたて」カレーが楽しめます！

日本の国民食とも言われるカレーですが、簡便で長期保存可能なレトルトカレーは、2020年春以降、新型コロナウイルスの影響により販売金額が伸長しています（※1）。

調査によると、地域の特産食材を使用したレトルトカレーを求める声は多く、今後食べたいレトルトカレーの具材では肉系に次いでシーフードのニーズがありました（※2）。

やくらいフーズは宮城県の加美町に位置します。「東北の工場で作る東北の食材を使用したレトルトカレー」をコンセプトに、消費者から要望の多かった、カレーとして食べたい東北のシーフード「かき」「ほたて」（※3）をメイン具材にしたカレー2品を発売致します。

温めるだけの簡単調理で、ご家庭で手軽に楽しめるこだわりシーフードカレーを提供致します。

（※1）日経POS情報 時系列推移/地域：全国/業態：日経収集店舗・全スーパー/期間：2018.5～2020.4/分類：レトルトカレー （※2）ソントンホールディングス調べ 2020年

（※3）ソントンホールディングス調べ 2019年



宮城三陸炙りかきカレー



青森陸奥湾炙りほたてカレー

■商品特長 ひと手間かけて炙ったおいしさ！

「宮城三陸炙りかきカレー」

三陸海岸で水揚げされたかきを、ひと手間かけて炙りました。

炙りかきの香ばしさに野菜・果実の美味しさが溶け込み、生クリームでまろやかに仕上げました。

「青森陸奥湾炙りほたてカレー」

青森県陸奥湾産のベビーほたてを、ひと手間かけて炙り、旨味を引き出しました。

36種のスパイスに、ほたて・炒め玉ねぎ・バターが調和したシーフードカレーです。



宮城三陸炙りかきカレー 盛り付け例



青森陸奥湾炙りほたてカレー 盛り付け例

パッケージについて

「くわいん東北」をシンボルマークに東北の食材を使用している事を伝えるデザインにしました。宮城県在住のデザイナーを起用し東北の企業と一緒にパッケージ製作に取り組みました。「くわいん」とは宮城県の一部地域の言葉で「食べてください」の意味です。



<新商品概要>

商品名	内容量	希望小売価格(税別)	発売日	販売地域
宮城三陸炙りかきカレー 青森陸奥湾炙りほたてカレー	180g	520円	2020年9月1日(火)	全国