

だしとスパイスの掛け合わせを楽しむレトルトカレー

「tabete だしとスパイスのトリコ」2種を発売

国分グループ本社株式会社〔本社：東京都中央区、代表取締役会長兼CEO：國分勸兵衛〕は、新シリーズ「tabete だしとスパイスのトリコ」から、「かつおだしスパイスキーマカレー」「えびだしスパイスカレー」2種を発売いたします。



1. 開発背景

レトルトカレー市場は拡大しており、新商品や新規メーカーの参入も多く、バラエティに富んだユニークな商品が多いことが特長です。このたび、「だし」とカレースパイスとの相性の良さに着目して、レトルトカレー市場で「だし」の特長を生かした新しい切り口のシリーズを立ち上げました。一度食べたら「トリコ」になるような、だしとスパイスの組み合わせを追求した新シリーズです。

2. 商品特長

だしとスパイスの掛け合わせを楽しむ「tabete だしとスパイスのトリコ」は、だしを味づくりのベースにしているため、日本人の口に馴染むのが特長です。だしにあうスパイスを厳選し、油で炒めて香りや風味を引き出すことで、濃厚なだしのうまみと、芳醇なスパイスの香りに満たされる本格的なスパイスカレーに仕上げました。

2. 商品概要

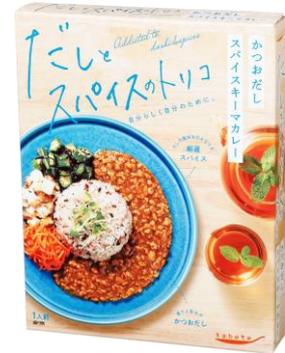
商品名 : tabete だしとスパイスのトリコ
かつおだしスパイスキーマカレー

内容量 : 160 g

参考売価 : 570 円 (税別)

賞味期間 : 2 年

商品コメント: かつおだしとかつお節粉末を合わせることで、かつおのだし感をしっかり立たせたスパイスカレーです。かつおだしに合うよう、ひき肉は鶏肉を使用し、だし感を引き立てています。和の風味であるかつおだしに合うスパイスを厳選し、調理のはじめに油で炒めて香りや風味を引き出して、ソースに閉じ込めています。



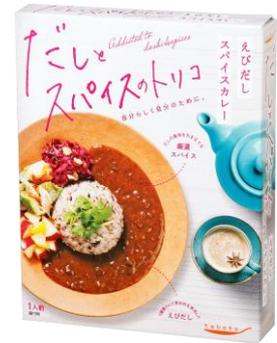
商品名 : tabete だしとスパイスのトリコ
えびだしスパイスカレー

内容量 : 160 g

参考売価 : 570 円 (税別)

賞味期間 : 2 年

商品コメント: えびのだし感をしっかり立たせたスパイスカレー。荒くきざんだえびや、えびの頭から煮出したソースなど、複数のえび原材料を使用し、濃厚でやみつきになる味わいが特長です。個性的なえびだしに合うスパイスを厳選し、調理のはじめに油で炒めて香りや風味を引き出して、ソースに閉じ込めています。



3. 発売日

2025 年 3 月 3 日 (月)

※当シリーズは、国分グループの公式オンラインストア「ROJI 日本橋 ONLINE STORE」においてもご購入いただけます。

<https://www.roji-nhb.jp/>

◆商品・販売に関するお問い合わせ

国分グループ本社 (株) マーケティング・商品統括部 商品開発部 開発一課 電話 : 03-3276-4131

◆報道・取材に関するお問い合わせ

国分グループ本社 (株) 経営企画部 広報課 電話 : 03-3276-4121

〒103-8241 東京都中央区日本橋 1-1-1

Mail : info01@kpost.kokubu.co.jp