

昭和2年より育んできた技と、秘伝の香り高いスパイスを楽しめる

新宿中村屋との共同開発商品「カレーあられ 2品」新発売

2018年9月18日発売開始

三菱食品株式会社（東京都大田区）は、株式会社中村屋（東京都新宿区）と共同で開発した「カレーあられ」2品を2018年9月18日（火）に、全国流通向けに発売します。

日本のカレー文化発祥の店として、カレー作りを「極める」という信念のもと、昭和2年より育んできた技と、秘伝の香り高いスパイスで磨き上げた一品です。

新宿 中村屋

<商品概要>

- 商品名 : 新宿中村屋 カレーあられスパイシーチキン
内容量 : 60g（1袋あたり30g×2）
希望小売価格 : 260円（税別）
商品特長 : 中村屋秘伝のスパイスを使用した本格仕立て



<商品概要>

- 商品名 : 新宿中村屋 カレーあられマイルドビーフ
内容量 : 60g（1袋あたり30g×2）
希望小売価格 : 260円（税別）
商品特長 : 中村屋伝統のオリジナルビーフブイヨン仕立て



<中村屋純印度式カレーの歴史>

中村屋のインドカレーは、一人のインド人との出会いから始まりました。インド独立運動の志士ラス・ビハリ・ボース。英国の植民地として圧政に苦しんでいた祖国を救おうと、16歳の時親元を離れ独立運動に身を投じます。しかし、インド総督への襲撃をきっかけに、英国政府から懸賞金をかけられ、大正4年、日本に亡命します。日本に亡命した彼をかくまったのが、中村屋の創業者相馬愛蔵でした。ボース氏が、日本への亡命を手助けした創業者の相馬夫妻に心を込めてふるまったのが、祖国のカレーでした。その感動が、「中村屋純印度式カレー」の始まりです。昭和2年から受け継がれて、さらに磨きをかけ続けています。

以上