

日本製麻(株)『高知県産 黄金しょうがカレー』を3月1日に発売

～生姜は夏にこそ食べたい食材～

高知県産の黄金(こがね)しょうがの豊かな風味が特徴
黄金しょうがと国産豚ひき肉の爽やかなレトルトカレーです

パスタメーカーである日本製麻(株)(神戸本部:兵庫県神戸市中央区海岸通8、代表:中本広太郎)ボルカノ食品事業部は高知県産の黄金しょうがを使用した『高知県産 黄金しょうがカレー』を3月1日(金)から全国販売いたします。

『高知県産 黄金しょうがカレー』は黄金(こがね)しょうがを使用した中辛のレトルトカレーです。黄金しょうがは(株)坂田信夫商店(本社:高知県香美市土佐山田町宝町4丁目91-4、代表取締役社長:水田晶容)が長い年月をかけ開発した、国産ブランド生姜で色鮮やかな黄金色が特徴です。

辛み・香り成分の「ジンゲオール」「ショウガオール」を豊富に含みます。3mmのみじん切りを使用し、生姜本来の爽やかな風味をレトルトカレーに仕上げた後でも楽しめます。また生姜と相性の良い国産の豚挽肉を具に使用しました。

生姜は冬の印象が強い食材ですが、爽やかな生姜の香りが夏バテで減少した食欲を増進させ、冷房などにより冷え過ぎた体を温めるため、夏にこそおすすめの食材です。

小売店や、インターネット通販にて3月1日より販売を開始します。お買求めは楽天市場「ボルカノ・スパゲッチ」(<https://www.rakuten.co.jp/nichimaclub/>)で受付けます。

商品概要

- 【商品名】高知県産 黄金しょうがカレー
- 【内容量】200g
- 【原材料名】カレールウ、豚肉、オニオンソテー、しょうがなど
- 【栄養成分】1食(200g)あたり エネルギー 272kcal
- 【発売日】2019年3月1日(金)
- 【価格】標準小売希望価格 350円(税抜き)
- 【発売場所】小売店及びインターネット通販サイト「ボルカノ・スパゲッチ」(楽天市場)
- 【特徴】高知県産の黄金しょうがのみじん切りを使用した風味豊かな爽やかなカレー



日本製麻とは・・・大正7年設立の中越製布株式会社を礎とし、その後中越紡織株式会社を経て昭和34年5月に日本製麻株式会社と社名。1928年、日本初の国産スパゲッティは兵庫県尼崎市で誕生しました。この時につけられたブランド名が「ボルカノ」。その後、昭和46年に食品事業部を発足し、現在は富山県砺波市に工場を移し、ボルカノブランドのスパゲッチとパスタソース・スープ・カレーなど各種レトルト商品の製造販売を中心に行っています。

お問合せ先 日本製麻株式会社ボルカノ食品事業部 担当:橋谷・長谷川
〒650-0024 兵庫県神戸市中央区海岸通8 TEL:078-332-8252
E-mail: hashitani@nihonseima.co.jp