

日本製麻(株) 神戸の新名物『どろカレー』を9月10日に発売

神戸の老舗食品メーカーがコラボレーション



×



オリバーソース

オリバーソース(株)の看板商品「どろソース」を使用したレトルトカレーです。

日本製麻(株)ボルカノ食品事業部(神戸本部:神戸市中央区海岸通8 代表取締役社長:中本広太郎)は、オリバーソース(株)(神戸市中央区港島南町3-2-2 代表取締役社長:道満雅彦)とコラボレーションし、「どろソース」を使用したレトルトカレー『どろカレー』を9月10日(火)から全国販売いたします。

『どろカレー』は炒めた玉ねぎの旨味が効いたカレーのベースに「どろソース」を加えることで、芳醇な香りと濃厚な旨味を実現しました。さらに牛豚の合挽ミンチ肉を「どろソース」で味付けした「どろそばろ」を具材に入れることで、より一層おいしさを引き立てています。

「どろソース」はウスターソースを熟成する過程で発生する沈殿物を使用した濃厚ソースで、野菜や果実、香辛料などの成分が豊富に含まれたオリバーソース(株)の看板商品です。

小売店及び、インターネット通販にて9月10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/>)で受け付けます。

商品概要

- 【商品名】どろカレー
- 【内容量】200g
- 【原材料名】食肉(牛肉(オーストラリア)、豚肉(国産))、カレールウ、小麦粉など
- 【栄養成分】1食(200g)あたり エネルギー 272kcal
- 【発売日】2019年9月10日(火)
- 【価格】標準小売希望価格 400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】カレー本来の旨味と「どろソース」が持つ芳醇な香りのコラボレーション。



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変更し今日に至っております。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、現在は兵庫県加古川市から、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:長谷川
〒650-0024 兵庫県神戸市中央区海岸通8 TEL:078-332-8252
E-mail: volcano-hasegawa@nihonseima.co.jp