

遊び心いっぱいのデザインと名店の味 人気割烹「福わうち」店主 三宮昌幸氏監修 名店のまかない「肉じゃがカレー」「筑前煮カレー」新発売

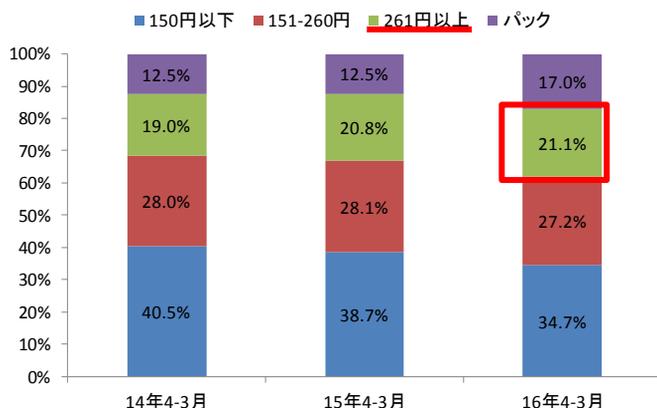
総合食品メーカー、ヤマモリ株式会社(本社:三重県桑名市陽だまりの丘6-103 / 代表取締役社長:三林 憲忠)は8月21日(月)、東京白金高輪の人気店「福わうち」「鬼わそと」店主・三宮昌幸氏監修の「名店のまかない 福わうち 肉じゃがカレー」「同 鬼わそと 筑前煮カレー」を新発売致します。

■絶好調・レトルトカレー市場を牽引するのは“プチ贅沢”な価格帯

世代を問わずに愛される日本の国民食の代表格と言えばカレーでしょう。中でも**レトルトカレー**は好きな時に・自分だけで・自分の好きな味を楽しむ利便性から伸張を続け、いまや**760億円規模(2015年/出典:富士経済)の巨大市場**。その勢いは止まるところを知りません。レトルトカレー市場を支えるのはその豊富なバラエティではないでしょうか。タイやインドなどの本格的なエスニック、ご当地の味、名店の味など、枚挙に暇がありません。カジュアル～高価格まで、その日の気分や好みで選べる幅広い価格帯も魅力の一つです。中でも**昨今は261円以上の価格帯の伸張が顕著です**。外食よりも手軽に、それでいて本格的な味が楽しめ、ご家庭で“プチ贅沢”が味わえるラインナップが人気の中心となっています。

1食完結の手軽さが手伝い、**コンセプトやパッケージデザインに誘われて“ジャケ買い”される魅力的な商品が多い**のもこの価格帯の特長です。**食感が高く情報発信能力の高い30代～男女がターゲットゾーン**の中心です。

◆レトルトカレー価格帯別金額構成比
KSP-POS・2014年4月-2017年3月(全国)



当社タイカレーシリーズ(希望小売価格330円)は30～40代女性の支持が厚く、SNSでも頻度高く紹介されています。



■名店のまかない「福わうち 肉じゃがカレー」「鬼わそと 筑前煮カレー」新発売

需要の高まる晩夏から食欲の秋のレトルトカレー市場へ、当社が提案するのが**名店のまかないシリーズ**です。まずはその、店頭で目を引くこと請け合いのパッケージデザインをご紹介します。



パッケージの半分以上を占める写真は、東京白金高輪の割烹「福わうち」、同焼き鳥「鬼わそと」店主・三宮昌幸氏です。人気店のオーナーでありながら、気さくで温かな人柄で数々の雑誌・テレビ番組でも名物店主として知られる三宮氏。お店は、お料理だけでなく、氏との会話を楽しみたいというお客様が後を絶ちません。三宮氏のアイデアで生まれたカレーはお店の名物メニューとして愛されています。それを忠実に再現したのが「肉じゃがカレー」「筑前煮カレー」です。

何度も試作を重ねた末、**監修・三宮氏も驚く再現性の高さ**でできあがった2つのカレー。このデザインは、三宮氏自らが希望されました。ヤマモリと三宮氏の、味への自信が、写真の大きさにあらわれています。

さらに、シズル(調理写真)を大きく配したデザインとのリバーシブルデザインで遊び心を加えることで、ターゲットである情報感度の高い消費者がSNS等の媒体を通じ、人に教えたくないレトルトカレーが完成致しました。

■商品特長

パッケージ		
品名	名店のまかない 福わうち 肉じゃがカレー	名店のまかない 鬼わそと 筑前煮カレー
内容量	200g	200g
希望小売価格	300円(税込324円)	300円(税込324円)
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●東京・白金高輪の人気店「福わうち」のまかないカレーを再現しました。 ●カレー好きの方はもちろん、外食好き・グルメな方にもご満足いただける味わいです。 ●じっくり煮込んだ牛肉・玉ねぎ・じゃがいも・人参が溶け合った甘辛い味わいのカレーです。 	<ul style="list-style-type: none"> ●東京・白金高輪の人気店「鬼わそと」のまかないカレーを再現しました。 ●カレー好きの方はもちろん、外食好き・グルメな方にもご満足いただける味わいです。 ●鶏肉・こんにゃく・れんこん・人参・しいたけ・ごぼう・筍入り。焼き鳥のたれが香る和風カレーです。
発売日	2017年8月21日(月)	
発売エリア	全国	

■店舗ご紹介

割烹「福わうち」東京都港区白金1-28-2

創作和食割烹の名店。名物トロカツや牡蠣の茶碗蒸し、豪華な海鮮と混ぜていただく社長納豆など、オリジナリティ溢れるお料理に店主のセンスが光ります。

※にいただく「肉じゃがカレー」は、人気メニュー・肉じゃがを細かく潰してだしを加え、最後にカレー粉で味を調えた逸品。お店のまかないメニューから生まれたこの味目当てに来店するお客様も多いそうです。



<福わうち 店内>



焼き鳥「鬼わそと」東京都港区白金2-2-4

焼き鳥の名店。福わうちとは交差点の斜向かいに位置し、通りには香ばしい匂いが漂います。朝引きにこだわった鶏は新鮮そのもの。創業以来、調味料を継ぎ足して使う自慢のたれは秘伝、鬼わそとオリジナルです。

「筑前煮カレー」はサイドメニューの筑前煮を刻み、最後にこのたれを加えて仕上げます。常連のお客様のリクエストでのみ登場する、鬼わそと「通の味」です。



<鬼わそと 店内>



■会社概要

社名: ヤマモリ株式会社
ホームページ: <http://www.yamamori.co.jp/>
本社: 三重県桑名市陽だまりの丘6-103
代表者: 代表取締役社長 三林 憲忠
創業: 1889年
設立: 1951年
資本金: 4億3500万円
従業員: 450名
事業内容: 醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・調理缶詰・飲料等の製造販売

【取材にかかわるお問い合わせ先】

ヤマモリ株式会社 商品部家庭用G

Phone: 0594-33-4072 / Fax: 0594-33-4076

担当 / 神門(じんもん) n_jinmon@yamamori.co.jp

内山 m_uchiyama@yamamori.co.jp

三輪 a_miwa@yamamori.co.jp