

宮城県やくらいフーズから東北の食材を使用したレトルトカレー

「宮城三陸炙りかきカレー」「青森陸奥湾炙りほたてカレー」が新発売

ソントン株式会社（本社：東京都江東区、社長：結城浩文）はグループ会社である株式会社やくらいフーズ（宮城県加美郡、社長：上田義宗、以下やくらいフーズ）で製造した「宮城三陸炙りかきカレー」「青森陸奥湾炙りほたてカレー」を 2020 年 9 月 1 日（火）より全国で発売致します。

■手軽に「三陸のかき」「陸奥湾のほたて」カレーが楽しめます！

日本の国民食とも言われるカレーですが、簡便で長期保存可能なレトルトカレーは、2020 年春以降、新型コロナウイルスの影響により販売金額が伸長しています（※1）。

当社が実施した調査によると、地域の特産食材を使用したレトルトカレーを求める声は多く、今後食べたいレトルトカレーの具材では肉系に次いでシーフードのニーズがありました（※2）。

やくらいフーズは宮城県の加美町に位置します。「東北の工場で作る東北の食材を使用したレトルトカレー」をコンセプトに、消費者から要望の多かった、カレーとして食べたい東北のシーフード「かき」「ほたて」（※3）をメイン具材にしたカレー 2 品を発売致します。

温めるだけの簡単調理で、ご家庭で手軽に楽しめるこだわりシーフードカレーを提供致します。

（※1）日経 POS 情報 時系列推移/地域：全国/業態：日経収集店舗・全スーパー/期間：2018.5～2020.4/分類：レトルトカレー （※2）当社調べ 2020 年 （※3）当社調べ 2019 年



宮城三陸炙りかきカレー



青森陸奥湾炙りほたてカレー

■商品特長 ひと手間かけて炙ったおいしさ！

「宮城三陸炙りかきカレー」

三陸海岸で水揚げされたかきを、ひと手間かけて炙りました。

炙りかきの香ばしさに野菜・果実の美味しさが溶け込み、生クリームでまろやかに仕上げました。

「青森陸奥湾炙りほたてカレー」

青森県陸奥湾産のベビーほたてを、ひと手間かけて炙り、旨味を引き出しました。

36種のスパイスに、ほたて・炒め玉ねぎ・バターが調和したシーフードカレーです。



宮城三陸炙りかきカレー 盛り付け例



青森陸奥湾炙りほたてカレー 盛り付け例

パッケージについて

「くわいん東北」をシンボルマークに東北の食材を使用している事を伝えるデザインにしました。宮城県在住のデザイナーを起用し東北の企業と一緒にパッケージ製作に取り組みました。「くわいん」とは宮城県の一部地域の言葉で「食べてください」の意味です。



私たちソントングループは人と技術の力で世界の人々の健康と豊かな食文化の発展に貢献します。

＜新商品概要＞

商品名	内容量	希望小売価格（税別）	発売日	販売地域
宮城三陸炙りかきカレー 青森陸奥湾炙りほたてカレー	180 g	520 円	2020 年 9 月 1 日（火）	全国

ソントン株式会社ホームページ URL：<https://www.sonton.co.jp/>
ソントン公式Instagram、公式フェイスブックは「ソントン」で検索