

宮城県石巻港で水揚げされた金華さばを使用したレトルトカレー

「宮城三陸金華さばカレー」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：東雅弘、以下やくらいフーズ）で製造している東北の食材を使用したレトルトカレーシリーズ、くわいん東北から「宮城三陸金華さばカレー」を 2022 年 3 月 1 日（火）より全国で発売いたします。

■開発背景 ～拡大するレトルトカレー市場、求められるバラエティーに応えたい！～

日本の国民食とも言われるカレーの中でも、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自宅で食事を取る機会が増えたことを背景に市場規模を広げております。(*1) また、シーフードカレーやご当地素材を謳ったレトルトカレーの市場も同様に拡大しており (*2)、バラエティーに富んだ展開が求められていると考え、2020 年 9 月に発売しました「宮城三陸炙りかきカレー」、「青森陸奥湾炙りほたてカレー」に続き、新たに宮城県石巻港で水揚げされた金華さばを使用した「宮城三陸金華さばカレー」を発売いたします。

温めるだけの簡単調理で、ジューシーでしっかりとした金華さばの旨味を楽しめるレトルトカレーを提供いたします。



宮城三陸金華さばカレー

(*1) 日本缶詰協会 国内生産数量統計/分類：レトルト食品カレー/期間：2016 年 1 月～2020 年 12 月

(*2) 日経 POS 情報のデータを基に自社集計（地域：全国/業態：日経収集店舗・全スーパー/期間：2018.10～2021.9/シーフードカレー：商品名にシーフード、または海産物の使用が分かるレトルトカレー/ご当地カレー：産地・素材が商品名に記載がある、またはご当地の素材を使用している事が分かるレトルトカレー）

■商品特長 ～宮城県石巻港で水揚げされた金華さばを使用～

「宮城三陸金華さばカレー」

三陸の石巻港で水揚げされた脂乗りの良い金華さばを使用しました。ジューシーでしっかりとした金華さばの旨味が広がります。

炒め玉ねぎやトマトペーストを使った辛味の中にコクのある特製カレーを使用しております。スパイスはもちろん、しょうがやんにくを配合し、生臭さを感じさせないよう工夫いたしました。



金華さばとは

有数の漁場“三陸”の石巻港で水揚げされ、金華もののブランド化事業推進委員会にて一定以上の大きさ、脂乗り、鮮度など複数のブランド基準をすべてクリアし認定された大型の真さばです。

<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 |
|-------------|-------|------------|-------------------|------|
| 宮城三陸金華さばカレー | 180 g | 520 円 | 2022 年 3 月 1 日（火） | 全国 |

■アレンジ ～ひと手間加えて四季折々お楽しみいただけます～

そのまま召し上がっていただくのはもちろん、季節の素材をプラスすることで、四季折々の金華さばカレーを味わえます。

春はパクチーを添えて爽やかな味わいに、夏はトマトや茹でたオクラを加えて、秋はレンコンやにんじんなどの根菜、冬はダシで煮た大根を加えるのもおすすめです。

他にも耐熱容器でチーズを加えて焼きカレー風アレンジしたり、うどんにかけても美味しくお召し上がりいただけます。ぜひ様々なシーンでご活用ください。



春はパクチーを添えて爽やかに！

夏はトマトやオクラと一緒に色鮮やか



秋は根菜を加えてホクホク

ダシの効いた大根で冬はほっこり

■くわいん東北 東北素材を使ったこだわりのレトルトカレー！

宮城県のやくらいフーズからお届けする

東北の素材を使ったレトルトカレーシリーズ

くわいんは宮城県の一部地域の言葉で「食べてください」という意味です。

宮城県の工場から東北地方を応援するカレーを届けたいという気持ちで

シンボルマークを作りました。



発売中



宮城三陸炙りかきカレー



青森陸奥湾炙りほたてカレー

2022年3月1日(火)発売



宮城三陸金華さばカレー

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。

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