News Letter

今年のバレンタインはユニークに！
レトルトカレーをギフトにしよう

ギフトとしてのレトルトカレー

実はカレーはギフトとしても優秀。万人から喜ばれる上に、単価も程よく、ちょっとしたプレゼントに最適です。最近は、味が美味しいのはもちろん、パッケージデザインが工夫されているレトルトカレーが発売されています。
私はバレンタインやクリスマスなどのイベントや、友人の集まりへの手土産などによく活用しますが、カレーを嫌いな人は殆どいないですし、話題性もあって非常に盛り上がります。渡す人の生活スタイルや好みに合わせてカレーを選べば、気持ちのこもった記憶に残るギフトになるのではないでしょうか。ギフトを受け取った方も気負わない価格のものがオススメです。

教えてくれるカレー専門家

一条もんこさん

カレー研究家　カレー大學講師

小学生の頃からカレーの魅力に惹かれ、カレーの可能性を研究。
カレー店を 6 店舗働きながら渡り歩く。2014 年カレー大學を首席卒業した後、2016 年カレー大学院を卒業。同年インドへ渡り、調理学校 IICA にて本格インド料理を学ぶ。現在カレー大學にて講師を勤める。

一条もんこさん監修
タイプ別に選ぶ、レトルトカレー

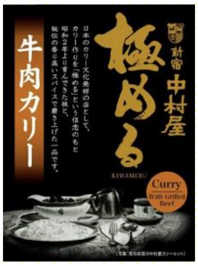
ごほうび系

疲れて帰ってきた日、家事をしたくない日にピッタリ！
レトルトとは思えない、本格的で贅沢な”ご褒美系”カレーをご紹介。
キーワードは”具たくさん”。 しっかり食べられて、美味しいカレーを紹介

「五島の鯛で出汁をとった なんにでもあうカレー チキン」

ジューシーで弾力があるゴロっと大きい鶏肉、そして出汁の効いたソースとのバランスが最高。
厳選された素材の旨味が詰まった贅沢な逸品

「新宿中村屋 極める 牛肉カリー」

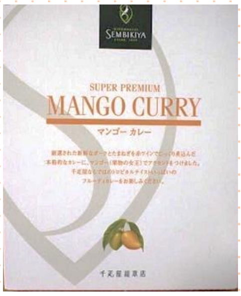


グリルしてから煮込まれた柔らかな牛肉と、極限まで甘みを引き出した炒め玉ねぎには、作り手の熱意を感じます。

甘口系

スパイスカレーだけでなく、実は意外にもカレー界では”甘口”も人気。
なかなか見つけにくい、甘口の美味しいレトルトカレーをご紹介。

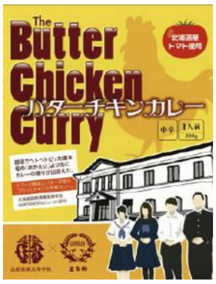
「千疋屋 マンゴーカレー」



本格的な欧風カレーに、厳選されたマンゴーを煮込んだフルーツカレー。

1口目はドキドキ、
2口目はワクワク、
3口目には病みつきになるかも？

「五島軒 バターチキンカレー」



バターと生クリームがまろやかな味わいを演出。

スパイスを感じつつも、どこか家庭的でホッとしてしまう味。

万人受け系

相手のタイプがわからなかったら、万人うけする王道系のレトルトが◎
話題性とユニークさも抑えつつ、味もお墨付きの 2 品を紹介します。

「五島の鯛で出汁をとった なんにでもあうカレー プレーン」

五島の島で採れた濃厚な鯛の出汁と新鮮な食材の旨味が凝縮されたリッチな味わい。
プレーンと言うだけあって、どんな食材とも相性抜群で、アレンジに最適！！

「にしきや カマンベールチーズカレー」

誰もが大好きなチーズカレーの最先端。
カマンベールがソースに溶け込んで、とろける舌触りがたまりません。