

2017年7月31日

ごと株式会社

長崎五島産の鯛で挑む、あなたの記憶にないカレー
**「五島の鯛で出汁をとった
なんにでもあうカレー」を新発売**
～真鯛と牛骨のスープの異色の組み合わせで
香り豊かな和のスープを実現～

五島産の旬な材料を使用した食品の製造販売、及び五島列島の特産品の販売を行う、ごと株式会社（所在地：長崎県五島市/代表取締役社長：清水義雄）は、香り豊かでどんな食材とも合わせやすいレトルトカレー『五島の鯛で出汁をとったなんにでもあうカレー』を開発、2017年7月よりごと株式会社オンラインストアにて販売を開始いたしました。

■ごと株式会社 オンラインストア：<http://curry.nagasakigoto.net>



「五島の鯛で出汁をとったなんにでもあうカレー」は、その名の通り、長崎五島産の真鯛からとった出汁スープが主役のレトルトカレーです。九州最西端・東シナ海に位置する五島近海は、対馬海流とリマン海流が重なり、豊富なプランクトンと流れの早い潮で身が締まった、味濃い真鯛が育ちます。本商品は、五島産の新鮮な真鯛を直接仕入れ、調味料を一切加えず、約2時間半かけてじっくり2度煮込みとった旨みたっぷりの出汁スープを使用。さらに、鯛スープの風味をさらにひきたてる、2日間煮込んだ牛骨スープ、50分炒め旨味を最大限まで引き出した玉ねぎ、7つ以上のスパイスを組み合わせ、程よいスパイスとさわやかな酸味、旨味、甘み、コクを兼ね備えた、どんな食材とも合わせやすい舌触りなめらかなカレーソースに仕上げています。

■商品特徴

- ・レトルトとは思えない、真鯛の豊かな旨みが溶け込んだ本格派カレー
- ・五島産の鯛をつかった出汁スープと、牛骨スープを組み合わせた深みのある味わい
- ・最新の技術を使った加圧加熱殺菌により、味の劣化を防ぎ、出来立ての味をお届け
- ・合成着色料、合成香料、乳化剤、保存料が不使用。
- ・26年間、長崎の洋食屋「インディアン」で腕を振るっていた吉本シェフ監修

■商品概要



●商品名：

「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」

鯛スープと牛骨スープを組み合わせたことにより、どんな食材とも合わせやすい、程よいスパイスとさわやかな酸味、旨味、甘み、コクを兼ね備えた口当たりなめらかなカレーソース。具が入っていないプレーンタイプは、パスタソースやスープなど幅広いアレンジが楽しめます。

- 内容量：180g
- 商品コード：105000004
- 賞味期限：製造日から常温1年
- 販売価格：110円（税込）



●商品名：

「五島の鯛で出汁をとったなんにでもあうカレー チキン」

鯛スープと牛骨スープを組み合わせた自慢のルーに、食べ応えのある、ごろっと大きいチキンを入れました。なめらかな口当たりのルーにチキンの肉汁が加わり、よりまろやかな味わいに仕上げました。

- 商品コード：105000005
- 内容量：250g (ルー150g, 鶏肉100g)
- 賞味期限：製造日から常温1年
- 販売価格：328円（税込）



●商品名：

「五島の鯛で出汁をとったなんにでもあうカレー ビーフ」

鯛スープと牛骨スープを組み合わせた自慢のルーに、牛肉とひき肉を入れ、しっかりとした肉感を楽しめるスパイシーな味わいに仕上げました。大きめの肉はととても柔らかく、旨味をしっかりとし楽しむように赤身と脂身をバランスよくカットしています。

- 商品コード：105000006
- 内容量：210g (ルー150g, 牛肉60g)
- 賞味期限：製造日から常温1年
- 販売価格：398円（税込）

<参考資料①>

おもてなし、パーティー料理にも◎ 「五島の鯛で出汁をとったなんにでもあうカレー」 を使ったアレンジレシピ

『なんにでもあうカレーチーズフォンデュ』



- 材料：
なんにでもあうカレー 1袋
とろけるチーズ 100g
- 具材：
じゃがいも、ブロッコリー、アスパラガス、ウインナー、ミニトマト、パケットなどお好みで
- つくり方：
①材料は一口大に切り、湯がいて火を通しておく
②土鍋などに「なんにでもあうカレー」を入れて温め、とろけるチーズを加えて溶かす
③チーズがとけたら材料を串に刺してくぐらせていただく
※チーズが固くなったらふたたび温めてください

『なんにでもあうカレーのスパゲッティ』

- 材料：
なんにでもあうカレー 1袋 スパゲッティ 90g
トマト 1と1/2個 ベーコン 40g
パン粉 少々 胡椒 少々
- つくり方：
①ベーコンは1cm幅、トマトは一口大に切る
②フライパンに油をひき、ベーコンを炒める。焦げ目がついたら、一口大に切ったトマトを加えて炒める。トマトが温まったら、「なんにでもあうカレー」を加えて混ぜ、全体を温める
③茹でたパスタを加え、和える
④ ③をお皿に盛り、パン粉と黒胡椒をふる



『カレーポテトグラタン』



- 材料：
なんにでもあうカレー 1袋
じゃがいも 中3個(350g)
合挽肉 250g
とろけるチーズ 70g
- A) 牛乳 75g B) 玉ねぎ 中1個(170g)
A) バター 15g B) 油 大さじ1と1/2
A) 塩 小さじ1/5 B) ケチャップ 30g
A) 胡椒 少々 B) 塩 小さじ1/5

- つくり方：
①じゃがいもは1cm厚程度の半月に切り、水から柔らかく茹でる。水気を切って鍋に戻し、マッシャーでつぶす。弱火にかけながらAで調味する(バターが溶ければOK)
②玉ねぎをみじん切りにし、サラダ油を熱したフライパンで炒める。合い挽き肉を入れ火が通ったらBで調味する。
③耐熱容器に2を入れて平らにならし、続いて1を入れて平らにならしておく。
④ ③に湯せんで温めた「なんにでもあうカレー」をかけ、とろけるチーズを散らす。
⑤トースターで15から20分。焦げ目がつけばOK

<参考資料②>

男性一人暮らしにもオススメ！超簡単アレンジレシピ

あじダイブ

【所要時間 10分】 難易度★☆☆☆☆

●材料：

なんにでもあうカレー	1袋
あじフライ（スーパーで購入したフライ）	1枚
野菜のトッピング（冷凍食品でも可）	お好みで

●つくり方

- ① にんじん、さやえんどうを電子レンジで温める
- ② 「なんにでもあうカレー」を温める。
- ③ あじフライにソースをかける
- ④ お皿にご飯を盛って、あじフライをできるだけ45度ぐらいの角度でたたせる
- ⑤ カレーをそそぎ込み、お好みでにんじん・さやえんどう・コーンをトッピングして出来上がり。



鉄板バーグ

【所要時 15分】 難易度★★☆☆☆



●材料：

なんにでもあうカレー	1袋
ハンバーグ（和風のチルドハンバーグ）	1個
目玉焼き	1個

●つくり方

- ①目玉焼きを作る、フライパンに多めの油をひき、フライパンが熱くなったら卵を落とす。フタを絶対に閉めない。
- ②目玉焼きを焼いている間に、「なんにでもあうカレー」とチルドハンバーグを電子レンジで温める
- ③お皿にご飯を盛って、カレーをそそぎ込む。ハンバーグをトッピング。その上に目玉焼きを乗せる。
- ④お好みでハンバーグのタレをかけたり、パセリをかけて出来上がり。

肉カレー

【所要時間 15分】 難易度★★☆☆☆

●材料：

なんにでもあうカレー	1袋
豚肉	お好みで
あらびき塩胡椒	お好みで
野菜のトッピング（冷凍食品でも可）	お好みで
福神漬、らっきよ	お好みで

●つくり方

- ① 豚肉を塩、こしょうの味付けで炒める
- ② 「なんにでもあうカレー」に冷凍野菜も入れて電子レンジで温める。
- ③ お皿にご飯と炒めた豚肉を盛って、カレーをそそぐ。



PRESS RELEASE



<会社概要>

- 社名 ごと株式会社
- 所在地 〒853-0031 長崎県五島市吉久木町 726-1
- 連絡先 (代表) 0959-75-0111

- ホームページ <https://nagasakigoto.co.jp/>
- 代表者 代表取締役社長 清水義雄
- 設立 平成 18 年 8 月 18 日
- 資本金 9,900 万円 (平成 29 年 3 月現在)
- 従業員 22 人 (平成 29 年 3 月現在)

<公式 SNS アカウント>

- facebook : <https://www.facebook.com/nagasakigoto/>
- Instagram : (アカウント名 : @nagasakigoto510)
<https://www.instagram.com/nagasakigoto510/>
- LINE : @nagasakigoto

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先 :

ごと株式会社 木下・清水

TEL : 0959-75-0111 FAX : 0959-75-0022

E-mail : kinoshita@nagasakigoto.jp