

2018年6月26日

ごと株式会社

長崎五島産の真鯛と牛骨スープの香り豊かな組み合わせ
「五島の鯛で出汁をとったなんにでもあうカレー」
『五島豚なんこつ』『チーズ』が新登場！

五島産の旬な材料を使用した食品の製造販売を行う、ごと株式会社（所在地：長崎県五島市/代表取締役社長：木下 秀鷹）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』シリーズに「五島豚なんこつ」「チーズ」を新たに追加し、2018年6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す。

■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が主役のレトルトカレーです。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煮込みとった旨みたっぷりの出汁を使用。さらに、鯛出汁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。

新発売の、五島のブランド豚「五島豚」の希少部位である軟骨を使用した「五島豚なんこつ」は、こりこりとした食感と豚の旨味がたっぷりで、若い男性でも満足できるボリュームを実現。また「チーズ」は、カレーソースに“とろっと”したチーズが絡み合う、濃厚な味わいに仕上げられています。

■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
- ・着色料、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

■新商品概要



●商品名：

「五島の鯛で出汁をとったなんにでもあうカレー 五島豚なんこつ」
五島産の鯛を使ったカレーソースに、五島のブランド豚、「五島豚」の稀少部位である軟骨を使用。こりこりとした食感と豚の旨味たっぷりで、若い男性でも満足できるボリュームに仕上げました。

- 内容量：210g(ルー180g、五島豚軟骨 30g)
- 賞味期限：製造日から常温 1 年半
- 販売価格：498 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 チーズ」
カレーソースに、とろっとしたチーズが絡み合う濃厚な味わいに仕上げました。既存商品の「プレーン」よりもマイルドで、しっかりとチーズが感じられるため、お子様にもピッタリです。

- 内容量：195g (ルー180g、チーズ 15g)
- 賞味期限：製造日から常温 1 年半
- 販売価格：198 円 (税込)



■ 既存商品のご紹介



●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」

鯛出汁と牛骨スープを組み合わせることにより、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
- 賞味期限：製造日から常温1年半
- 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」

鯛出汁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。

- 内容量：250g（ルー150g、鶏肉100g）
- 賞味期限：製造日から常温1年半
- 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」

鯛出汁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。大きめの肉はとて柔らかく、旨味をしっかりと感じられるように赤身と脂身をバランスよくカットしています。

- 内容量：210g（ルー150g、牛肉60g）
- 賞味期限：製造日から常温1年半
- 販売価格：398円（税込）

<参考資料>

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

●作り方：

- 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

●作り方：

- 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

●作り方：

- 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

