



究極の冷凍カレー「TOKYO FROZEN CURRY」登場！

通算2万食を食べ尽くした冷凍食品マイスター「タケムラダイ」がプロデュース！
どんなトッピングにでも合う冷凍カレーです！

カレーはもっと自由でいい～「TOKYO FROZEN CURRY」
新規オープンECサイト『タケムラダイ セレクトショップ SELECT 010』にて予約販売開始!!



TOKYO FROZEN CURRY（トーキョー・フローズン・カレー）パッケージ写真



「カレーはもっと自由でいい」

TVやラジオ・雑誌・WEBなどでおなじみの冷凍食品マイスター「タケムラダイ」が20年の冷凍食品愛を込めて自ら開発！
瞬間冷凍技術により実現した究極の冷凍カレーがここに誕生しました！

その名も『TOKYO FROZEN CURRY（トキョー・フローズン・カレー）』！
2024年2月9日新規オープンのECサイト『タケムラダイ セレクトショップ SELECT 010（セレクト・レイトウ）』にて販売開始です!!

作り立てでしか味わえない素材の旨みとスパイスの香りを存分にご堪能ください。

◆「冷凍」ならば“香り”も保存できる

カレーの美味しさの決め手は「素材の旨み」と「スパイスの香り」です。

当然、作り立てが最も美味しいのですが、保存が利きません。

逆に、保存の利くレトルトカレーは高温加熱殺菌処理をしているため、作り立ての素材の旨みやスパイスの香りは味わいにくくなります。

その点、『TOKYO FROZEN CURRY』は、作り立てのカレーをすぐさま袋に充填し、熱々の状態のまま瞬間冷凍をしているので、素材の旨みとスパイスの香りを逃しません。

旨みと風味が豊かな香り高い「生きたカレー」を感じてください。



◆タケムラダイがカレーに求めた3つのこと

POINT 1 “辛さ”の感じ方は人それぞれ

市販のカレーや専門店のカレーを食べる際に「辛さの度合い」が表示されていることがあります。甘口・中辛・辛口・激辛などなど、表現は様々ですが、それはあくまでも作り手の主観であり、食べる側にとってのものではありません。食べる方が、自分好みの辛さに仕上げられてこそ、最高のカレーになる。だから、「辛くないカレー」に仕上げ、辛味スパイスを後入れできるようにしました。

POINT 2 どんな“トッピング”にも合うカレー

カレーは乗せるトッピングで千変万化する料理です。とんかつを乗せれば「カツカレー」になり、ハンバーグを乗せれば「ハンバーグカレー」になります。食べる方が自分好みの食材をトッピングできて、さらに、カレーとトッピングがお互いの美味しさを打ち消してしまうことなく、相乗効果でより美味しく、自分好みのカレーになるように仕上げなければなりません。だから、あえて具材は入れずに、厳選された具材の旨みのみをカレーに凝縮させました。

POINT 3 “フレーバー”もお気に召すまま調整を

自分史上最高の味とは、食べる方それぞれの中にあるものだと思います。ラーメンに胡椒やニンニクを加えて自分好みの味に最終調整をするように、元の美味しさを壊さずに、もっと自由なカレーの味を楽しんで頂きたい。だから、風味を変化させられる10種のフレーバーオイルをセレクトし、しょうが風味のカレーやわさび風味のカレー、トリュフ風味のカレーなど、味を変えずに香りのみをプラスできるようにしました。



◆調理法へのこだわり～湯せん専用にした理由

『TOKYO FROZEN CURRY』は、その加熱法をあえて『湯せん専用』にしています。それは、なぜか？

冷凍食品は調理の簡便性が最大の魅力です。ゆえに、開発段階では電子レンジ調理ができる仕様にすることも検討しました。しかし、電子レンジ調理は手軽である一方、加熱ムラが生じやすいというマイナス面があります。冷たい部分が残るだけであれば追加加熱をすれば良いことなのですが、加熱し過ぎてしまうと焦げなどが生じてしまい、それを元の状態に戻すとはできず、美味しさが損なわれてしまいます。

この問題を解決するために、「湯せん」という調理法が最適であるという結論に至りました。電子レンジ調理と比較してしまうと多少の面倒はありますが、失敗のない美味しさをどなたにもご堪能いただけるものと確信しております。



◆トッピングGOOD！

カレーはトッピングを変えることで千変万化する料理です。
とんかつをトッピングすれば「カツカレー」になり、ハンバーグをトッピングすれば「ハンバーグカレー」になります。

だから、【TOKYO FROZEN CURRY】を開発するにあたり、私が目指したのは「どんなトッピングにも合うカレー」でした。

開発段階では様々な具材を入れ、試作と試食を繰り返しましたが、とんかつやハンバーグをトッピングしてみたところ、具材との調和が崩れてしまい、美味しくないわけではないものの、カレーとトッピングの相乗効果でお互いを高めてさらに美味しく！とは言い難いものになったのです。

そこで導き出した結論が、「具材そのものは入れずに、それぞれの具材の持つ旨みのみをルーに凝縮させる」というものでした。

【TOKYO FROZEN CURRY】にはゴロゴロとした具は入っていません。
ですが、厳選を重ねた牛・豚・鶏・野菜から抽出した旨み成分が凝縮され、ふんだんに入っています。この絶妙な旨みのバランスが実現したことで、カレーがトッピングによってさらに美味しく、トッピングがカレーによってさらに美味しくなったのです。

もちろん、なんのトッピングもせずに食べても本当に美味しいと思って頂けるカレーに仕上がっていますが、ぜひ、好きなものをトッピングしてカレーをもっともっと自由に楽しんで頂きたいと思っています。

カレーにトッピングするとさらに美味しくなる、全国から私が厳選した珠玉の冷凍食品の数々もカレーと共に当ショップにて取り扱っておりますので、併せてお試し頂ければ幸いです。





◆TOKYO FROZEN CURRY 商品概要

冷凍食品マイスター タケムラダイが自ら開発にたずさわった究極の冷凍カレー。
様々な具材と30種以上のスパイスを長時間煮込んだ後に、瞬間冷凍した作り立ての風味をそのままお届け。
辛味がないので老若男女どなたでも食べやすく、どんなトッピングにも合うカレールウです。

原材料：

トマト加工品（トマト、トマトジュース）（イタリア産）、たまねぎ、フォンドボー（子牛骨、牛肉、野菜（たまねぎ、人参、セロリ、にんにく）、トマトペースト、その他）、カレーフレーク、バナナ、人参、セロリ、サラダ油、醤油、おろしにんにく、フライドオニオン、おろし生姜、鶏がらスープの素、カレーパウダー、白湯スープ、八角、ローリエノ調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル色素）、酸味料、香辛料抽出材、甘味料（カンゾウ、ステビア、サッカリンNa、ソルビット）、酒精、L-グルタミン酸ナトリウム

価格：700円（税込価格 756円）

内容量：180 g

商品箱サイズ：200mm×150mm×15mm

調理方法：湯せん約8分

保存方法：要冷凍（-18℃以下で保存してください）

販売者：株式会社ヴォーパル

製造者：シンセンミート株式会社



調理例



◆公式サイト・SNS

- ・公式サイト：<https://frozen-curry.tokyo/>
- ・公式オンラインショップ：<https://www.select010.com/>
- ・X（旧Twitter）：[@TFrozencurry](https://twitter.com/TFrozencurry)
- ・Instagram：[tokyofrozencurry](https://www.instagram.com/tokyofrozencurry)
- ・Facebookページ：<https://www.facebook.com/tokyo.frozen.curry>
- ・You Tube：<https://www.youtube.com/@FrozenCurryTokyo>

◆公式オンラインショップ

冷凍食品マイスター セレクトショップ『SELECT 010（セレクト・レイトウ）』
<https://www.select010.com/>

日本全国の本当に美味しい冷凍食品をより多くの皆様に味わっていただきたい！
 長年の冷凍食品愛から生まれたこの思いを実現するため、冷凍食品マイスターとして日々奔走するタケムラダイがセレクトショップをオープンしました。

『SELECT 010』は、冷凍食品専門家が「美味しい！」と太鼓判を押した、全国各地の厳選商品のみを扱うセレクトショップです。

タケムラダイ自らが開発にたずさわった究極の冷凍カレー『TOKYO FROZEN CURRY』もちろんこちらでお買い求めいただけます！
 しかも今ならオープン記念企画として、『TOKYO FROZEN CURRY』をご購入の方に「ハバネロパウダー+フレーバーオイル」をプレゼント中！

ぜひご来店の上、全国の美味しいご当地冷食と究極冷凍カレーのトッピングをお楽しみください！



『TOKYO FROZEN CURRY』公式サイト



公式オンラインショップ『SELECT 010』



◆TOKYO FROZEN CURRY 開発 タケムラダイ プロフィール

タケムラダイ

冷凍食品マイスター
電子レンジ料理研究家
フードコンサルタント

商品プロデュース業で多忙を極めていた際に、手軽で便利で美味しい冷凍食品と出会い、その魅力に取り憑かれる。
毎日欠かさず、20年以上に渡って冷凍食品を食べ続ける筋金入りの冷凍食品マニアとして知られるようになり、テレビやラジオ、雑誌など多数のメディアに出演。

現在は通算20,000食以上の冷凍食品を食べた経験を活かし、冷凍食品のプロデュースやアレンジレシピの考案、食品メーカーや飲食店などのメニュー開発を手掛けるなど、料理研究家としての活動も多岐に及んでいる。

■著書

『レンジがあればなんでもできる！早ワザ・神ワザ・絶品レンチンごはん』（宝島社）
『1万食の冷凍食品を食べつくしたプロが考えた!! プラス1食材でバリエーション無限大! 冷凍食品アレンジ神レシピ大全』（宝島社）

■メディア出演

NHK「あさイチ」
日本テレビ「ZIP!」「バゲット」
TBS「マツコの知らない世界」「教えてもらう前と後」「ラヴィット!」「クイズオンリー1」「ビット」「熱狂マニアさん!」
フジテレビ「土曜はナニする!?!」「めざましテレビ」「我流しか勝たん!」
テレビ朝日「家事ヤロウ!!!」
テレビ東京「WBS」「たけしニッポンのミカタ!」
他、テレビ、ラジオ出演など多数

■雑誌

「女性自身」
「女性セブン」
「週刊ポスト」
「DIME」
他、多数

■Web連載

「マネー現代（講談社）」
「和食スタイル（光文社）」

Twitter : [@dai_takemura](https://twitter.com/dai_takemura)

Instagram : [@dai_takemura](https://www.instagram.com/dai_takemura)

HP : <https://www.vorpal-et.com/>

Youtube : <https://www.youtube.com/channel/UCS1EGGMwiCFqi3lwOLjTmw>

