



レトルトカレーブランド「カレー職人」が
本格的なカレーソースと豊富なラインアップで
生まれ変わって新登場！！
パウチのまま電子レンジで温め可能になり更に便利に！
2015年2月17日新発売

<概要>

江崎グリコ株式会社は、レトルトカレーブランド「カレー職人」シリーズを2015年2月17日(火)よりリニューアル発売いたします。

カレー粉を変更しコクとスパイス感を強化した本格的な味と、新味「ブラックカレー」を加えたカレーソース全7種類をラインアップし、お客様に“選ぶ楽しさ”も提供してまいります。

また今回、中袋のパウチをそのまま電子レンジで温めることができる“電子レンジ対応”にすることで、より簡単に調理できるようになりました。

「カレー職人」シリーズは、職人が作ったような本格的なカレーソースと豊富なメニュー展開がお客様に支持され、2009年以降、年々伸長しているブランドです。ぜひこの機会に新しくなった「カレー職人」シリーズをお試しく下さい。

「カレー職人」は単なる「辛さ」の違いではない、バラエティ豊かな本格カレーソースを展開することで、レトルトカレー市場を更に盛り上げてまいります。



画像：「カレー職人」シリーズラインアップ

■発売日/地区：2015年2月17日（火）発売/全国

■「カレー職人」製品概要 ～選べる7種類展開！電子レンジ対応で更に便利に～


製品名	ビーフカレー	ブラックカレー
パッケージ		
製品特長	あめ色玉ねぎのkokと旨み	黒胡椒と黒ごまのkokがおいしい
内容量	180g	
希望小売価格	150円（税別）	
対象層	家で簡単に食事を取りたい方	

■「カレー職人」製品概要 ～好みに合わせて選べる楽しさ！電子レンジ対応で更に便利に～

製品名	欧風カレー	老舗洋食カレー	インド風カレー	スパイシーチキンカレー	なすとトマトのカレー
パッケージ					
製品特長	ブイヨンと乳製品のまろやかさ	ドミグラスソースの深いkok	バターのkokとスパイスの香り	ジンジャーと、あら挽き黒胡椒がマッチ	トマトの酸味となすの旨み
内容量	180g				
希望小売価格	150円（税別）				
対象層	家で簡単に食事を取りたい方				

※電子レンジ温め時間の目安は500Wで約1分50秒、600Wで約1分30秒です。

■好評発売中「常備用カレー職人」製品概要 ～いつも食べているカレーが保存食に～

製品名	「常備用カレー職人<中辛>」
パッケージ	
内容量	180g
希望小売価格	130円（税別）
賞味期間	36カ月
製品特長	<ul style="list-style-type: none"> ・植物性油脂を使用しているので、温めなくてもおいしくなめらか。 ・36カ月の長期保存が可能。
対象層	災害対策に関心を持っている30～40代の主婦とその家族

※「常備用カレー職人」は中袋のパウチのまま電子レンジで温めることはできません。

【開発担当者コメント】江崎グリコ 食品マーケティング部 佐藤俊介
 今回、本格的なカレーソースを楽しむことをご好評頂いている「カレー職人」から新味と新配合でさらにおいしくなったリニューアル商品を発売します。豊富なラインアップと、便利になった“電子レンジ対応”で、お客様にとってなくてはならないレトルトカレーを目指します。

「常備用カレー職人」は、温めなくてもおいしく食べられるように開発した商品です。「もしもの時でもおいしいカレーを安心して召し上がって頂きたい」という想いを込めて開発しています。