



明星食品

NEWS RELEASE

1

2016年(平成28年)1月5日

東京・銀座にあるカレーの名店「デリー」監修商品第2弾！
人気のドライカレーをアレンジしたカップ焼そば新発売

明星 銀座デリー監修 マサラカレー焼そば

2016年2月1日(月) 全国で新発売

明星食品株式会社(社長:松尾昭英)は、東京・銀座にあるインド・パキスタン料理の名店「デリー」が監修したカップ焼そば『明星 銀座デリー監修 マサラカレー焼そば』を、2016年2月1日(月)に全国で新発売いたします。



東京・銀座のインド・パキスタン料理の「デリー」は、インドにおけるカレー作りの手法をそのままに、日本の風土に合うように味を改良した、人気のカレー店です。

今回の新商品『明星 銀座デリー監修 マサラカレー焼そば』は、「銀座デリー」の看板メニューである「ドライカレー」のおいしさを焼そばにアレンジした本格カレー焼そばです。同店のオイリーなドライカレーをイメージして、タマネギの甘さやクミンの香りを効かせて、ローストオニオンの風味とスパイスの香りが特長の本格カレーソースに仕上げました。

パッケージは、「銀座デリー」で販売しているドライカレーペーストのふたで使用している金色をベースに、「現地の文字」と店名の「銀座デリー」をあしらい、辛さを表すデザインで、マサラカレー焼そばの本格的な旨さを表現しました。

■ 商品の概要

商 品 名	明星 銀座デリー監修 マサラカレー焼そば
内 容 量	158g(めん130g)
JANコード	4902881404815
荷 姿	158g×12入＝1ケース
希望小売価格	205円(税別)
発売日及び発売地区	2016年2月1日(月)に、全国で新発売

■ 商品の特長

- め ん : 歯切れが良く、しなやかで食べやすい油揚げ麺です。
- ソ ー ス : タマネギの甘さやクミンの香りが効いた、お店の特長を生かした、ややオイリーなドライカレーをイメージしたソースです。タマネギやトマトペースト、カレー粉を加えたソースベースに、クミンなどの香辛料の香りとローストオニオンの風味が特長のオイルを合わせました。フライドオニオンチップやチリミンス、カレー粉、ローストガーリックミンスをブレンドしたスパイス付きです。
- か や く : 挽き肉、ニンジンを組み合わせた具材です。

本件に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

一般のお客様
明星食品株式会社 お客様サービス室 TEL 0120-585-328