

2016年(平成28年)8月9日

カレーが評判の東京・銀座の名店「デリー」監修  
看板メニューにして最も辛い「カシミールカレー」をラーメンにアレンジ

## 明星 銀座デリー監修 カシミールカレーラーメン

2016年9月5日(月) 全国で新発売

明星食品株式会社(社長:松尾昭英)は、タテ型BIGサイズカップめん『明星 銀座デリー監修 カシミールカレーラーメン』を、2016年9月5日(月)に全国で新発売いたします。



東京・銀座にある「デリー」は、インドの手法をそのままに、日本の風土に合うように改良した味で人気となっている、インド・パキスタン料理の名店です。

今回の新商品『明星 銀座デリー監修 カシミールカレーラーメン』は、「デリー」の代名詞といわれる看板メニュー「カシミールカレー」をラーメンにアレンジしました。お店で最も辛いカレーのおいしさを、スパイスの絶妙な組み合わせで再現し、辛味だけでなく旨みと風味が楽しめる逸品に仕上げた、極辛のカレーラーメンです。

## ■ 商品の概要

商品名	明星 銀座デリー監修 カシミアカレーラーメン
内容量	89g(めん65g)
JANコード	4902881427913
荷姿	89g×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9月5日(月)に、全国で新発売

## ■ 商品の特長

- め ん : 香ばしく味付けをした、しなやかでスープのりが良い麺です。
- ス ー プ : ビーフ、チキンの旨みをベースに、カレー粉、フライドガーリック、ローストオニオンを加えました。クミン、ターメリック、コリアンダー、ローリエ、フェンネル、ナツメグなどのスパイスを効かせた、極辛のカレースープです。
- か や く : ダイス状の鶏肉に、キャベツ、ポテト、ニンジン、スイートレッドペッパーを組み合わせました。