



構想2年、スパイス専門メーカーが試行を重ねた 『印度の味 バターチキン』 10分で大人の新・本格マイルドカレー



調理例

スパイス専門メーカー、マスコットフーズ株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:有村 祐二、以下:マスコットフーズ)は、22年間愛され続けているロングラン商品、本格的なインドスタイルのカレーペースト『印度の味(辛口・中辛)』の姉妹商品として、濃厚でまろやかな味わいの「印度の味 バターチキン」を2010年7月に発売いたします。

■ 甘口・辛口ではない～ 大人の「クリーミーマイルド」という選択

「カレー」と言えばスパイシー、その甘口と言えば子どもが喜ぶ味、というのが一般的なイメージではないでしょうか。そこでマスコットフーズはスパイス専門メーカーとして、程よいスパイス感があり本格派の大人も満足するマイルドで濃厚な味わい「クリーミーマイルド」という新しい味のコンセプトを日本の食卓にご紹介したいと考えました。そして2年に渡る構想期間を経て、北インドの定番料理バターチキンカレーをベースにした「印度の味 バターチキン」を発売することになりました。バターチキンカレーは、北インドでは子供から大人まで愛されているスパイスと生姜の風味が程良く効いたクリーミーなトマトシチューともいえる味わいのカレーです。

日本のインド料理店でもその味を一度経験した方々からは根強い支持を得ており、人気メニューのひとつになっています。「印度の味 バターチキン」の特徴は以下のとおりです。

1. ナッツや生クリームなどで、濃厚で上品なマイルドさ
2. トマトの酸味とブレンドスパイスがもったり感を解消
3. ジンジャー効果で体も元気に

■ たった10分、水2杯と鶏肉だけ！～ 多忙な現代人にこそ、「上質時短アイテム」



鶏肉を炒め、本商品と
空き瓶2杯分の水を入



煮るだけ。

本商品は簡単に本格バターチキンカレーが作れるのはもちろんのこと、風味が活きるビン詰め濃縮ペーストなので、レトルトカレーや固形ルーでは出せないフレッシュ感と本格感が特徴です。

ご用意いただくのは、鶏肉と本商品の空き瓶2杯分の水だけ。計量カップも不要です。「印度の味 バターチキン」はお子様から大人まで満足していただける、スパイス感がありながらまろやかでコクのあるクリーミーマイルドな味わい。さらに、化学調味料無添加、無着色、無香料なので安心してお召し上がりいただけます。マスコットフーズは、日頃時間に追われがちだけれども健康を意識し、本物志向のおいしさを求める方々を応援します。

● 商品詳細 『印度の味 バターチキン』

- ・原材料名: トマトペースト、野菜(たまねぎ、しょうが、にんにく)、オニオンペースト、クリーミーパウダー、カシューナッツペースト、三温糖、バターオイル、デキストリン、植物油(大豆油、なたね油)、チキンエキス、ココナッツミルク、パウダー、食塩、香辛料、レモン果汁、安定剤(加工でん粉)、酸化防止剤(ビタミンE)
- ・内容量: 180g (3食分)
- ・賞味期間: 製造日から1年
- ・販売価格: ¥650(税別)

- 【商品特徴】
 - ・ 鶏肉と水を加えて煮込むだけの簡単調理
 - ・ ナッツやクリームなどで、濃厚で上品なマイルドさ
 - ・ トマトの酸味とブレンドスパイスがもったり感を解消
 - ・ ジンジャー(生姜)効果で体も元気
 - ・ 子どもから本物志向の大人まで、幅広く愛される味
 - ・ 化学調味料無添加、無香料、無着色



商品写真