



Mascoot

23年間愛され続ける、スパイス専門メーカーの本格カレーペースト

『印度の味 中辛/辛口』

パッケージデザイン変更のお知らせ

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、プレミアムシリーズ「The 味」のラインナップ『印度の味』(中辛・辛口)のパッケージデザインを、2010年9月1日から順次リニューアルいたします。

新パッケージデザイン



新パッケージ改良点

主に以下の点を改良し、お客様にとってより分かりやすい商品を目指しました。

- ・ **商品名を大きくし**、店頭でも見やすいように改良
- ・ 「**中辛**」は赤、「**辛口**」は緑のイメージカラーを前面に出し、一目で商品識別できるように改良
- ・ 作り方説明に**プロセス写真を追加**し、どなたにもわかりやすい説明に改良
- ・ 甘辛度がわかる**『辛味チャート』**を作成し、お客様に比較選択していただけるように改良
- ・ **携帯レシピサイトをオープン**、QRコードから簡単リンクが可能に

【QRコード】



▲レシピはこちら

『印度の味』とは

23年間ご愛顧いただいている、ロングヒット商品、
ビン詰め濃縮ペーストで、本格的手作り感とフレッシュ感が特徴

- ◆ **自然のおいしさ**
コクとトロミの決め手は、1ビンにまるまる2個分のタマネギと10種類以上のスパイス
- ◆ **20分で本格インドカレー**
「印度の味」と鶏肉、空き瓶2杯分の水を加えて火が通るまで煮るだけの簡単調理
- ◆ **化学調味料無添加**
化学調味料無添加、無香料、無着色



●商品詳細 『印度の味』

- ・原材料名: オニオンソテー、トマトペースト、カレーパウダー、食塩、植物油(大豆油、なたね油)、香辛料、酵母エキス、小麦発酵調味料、昆布エキス、しいたけエキス
- ・内容量: 180g (3人分)
- ・賞味期間: 製造日から1年
- ・販売価格: ¥650(税別)

【商品特徴】 本格インドスタイルのカレーが水と具を加えて煮込むだけで出来る濃縮タイプのカレーペースト。じっくり炒めた玉ねぎに、香味豊かなオリジナルブレンドスパイス等を加えコクのある味に仕上げました。

