



Press Release

Mascoot

『遠州森町 小國神社献上こんにゃくカレー』 2010年11月発売

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、静岡県森町の特産品を使用したレトルトカレー「遠州森町 小國神社献上こんにゃくカレー」を2010年11月23日に発売いたします



■ 新しい食感のサラッとしたカレー

静岡県森町は山林が70%を占め、昔からお茶や椎茸の栽培で知られている地域です。

その森町の特産品、原木栽培した香り高い干し椎茸と、小國神社に毎月献上されている太田川水系の地下水を使用した安政元年創業の久米吉のこんにゃくをミンチ状にし、マスコットのロングセラー「印度の味」をベースに和風テイストでまとめたオリジナルカレーを作りました。

カレーの旨味は、椎茸、鰹節、昆布をベースにまとめ、畜肉系の調味料、化学調味料等を使用しておりませんが、天然の旨味成分の相乗効果で十分美味しく召し上がって頂けるように工夫致しました。

和風テイストのカレーは、白米だけでなく、玄米や雑穀米、うどん等ともお楽しみいただけます。

パッケージには森町在住の大須賀義明氏の小國神社の紅葉を描いた水彩画を使用し、商品名は森町出身の書家・杭迫柏樹氏に書いていただき、デザインいたしました。

マスコットフーズは、健康を意識し、本物志向のおいしさを求める方々を応援いたします。

[商品詳細]

- ・原材料名: オニオンソテー、こんにゃく、干しいたけ、トマトペースト、カレーパウダー、植物油(コーン油)、食塩、米粉、香辛料、にんにくペースト、酵母エキス、醤油、おろし生姜、かつお節、小麦発酵調味料、黒糖、昆布エキス
- ・内容量: 200g (1食分)
- ・賞味期間: 製造日から18カ月
- ・販売価格: ¥500(税別)