

## Press Release

  
**Masco**

スパイス専門メーカーの本格カレーペースト

# 『印度の味 ポークビンダル』

新しい味わい・極辛のホット&サワー





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、1988年に発売して以来ご好評いただいているロングラン商品『印度の味(辛口・中辛)』の姉妹商品として、「印度の味 ポークビンダル」を2012年3月に発売致します。2010年に発売した北インドの定番メニュー、バターチキンカレーをベースにしたクリーミーでマイルドな味の「印度の味 バターチキン」に引き続き今回インド・ゴア州の名物料理「ビンダルカレー」をベースにした極辛カレーペースト「印度の味 ポークビンダル」が加わることで、全く違う3つのタイプのインドスタイルのカレーがご家庭でお楽しみいただけます。

### ■ 激辛ではない『極辛』 新しい味わいの『ホット&サワー』

「ビンダルカレー」は、インドでも辛い料理として知られ、ポルトガル料理の流れをくむインドでも珍しい料理です。豚肉を赤ワインと黒胡椒に漬け込んだ料理がはじまりと言われています。今回発売する「印度の味 ポークビンダル」は、唐辛子の辛さだけが引き立ついわゆる激辛カレーではなくワインビネガルの酸味と野菜の甘味に様々なスパイスの香味を活かしたブレンドスパイスを加え深みのある上品な味に仕上げた極辛カレーペーストです。

### 特徴

- ・様々なスパイスをたっぷり使用。暑い夏でも食欲アップ
- ・脂身の多い肉を加えて調理していただくことで一層美味な一皿に
- ・ほどよい酸味と野菜の甘味、刺激的なスパイスの香味がクセになる味

### ■ たった 20 分、水 2 杯と豚バラ肉だけ！



本品と瓶2杯分  
水を入れ



豚バラ肉を加えて



火が通れば  
出来上がり！

本商品は簡単に本格ポークビンダル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、豚バラ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 ポークビンダル」は辛いもの好きな方だけでなく、酸味と辛みがクセになり多くの方にご満足いただける味わいです。

化学調味料無添加、無着色、無香料なので安心してお召上がりいただけます。

マスコットフーズは世界の香りとおいしさをお伝えし本物志向のおいしさや新しい味を求める方々を応援します。

### ● 商品詳細 『印度の味 ポークビンダル』

・原材料名: オニオンソテー、トマトペースト、果実酢(ワインビネガー、りんご酢)、野菜(玉ねぎ、にんにく、しょうが)、カレーパウダー、食塩、植物油(大豆油、菜種油)、ポークエキス、香辛料、三温糖

・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】 インド・ゴア州の名物メニュー「ビンダルカレー」が水と具を加え煮込むだけでできる濃縮タイプのカレーペースト。ワインビネガーと唐辛子等のスパイスをたっぷり使い、酸味とコクのある極辛カレーに仕上げました。化学調味料無添加、無香料、無着色



商品写真