

若鯨家とカレー鍋

マルサンアイ 新しい味の創出狙う

マルサンアイは、名古屋



屋名物カレーうどんを世に広めた若鯨家との初コラボ「若鯨家監修カレー鍋スープ」(720g、350円)を8月23日から発売。東海エリアの一部では「カレーうどんの日」にちなみ、8月2日に先行発売した。

若鯨家新宿イーストサイドスクエア店(東京都

新宿区)で8月3日に行われた発表会では、若鯨家の高橋知子社長が開発経緯などを説明し、同社側が企画提案したことを明かした。

マルサンアイの開発担当者によると、かつおだしにポークエキスを配合した和風ベースの中辛仕立てのストレートタイプで、みそを隠し味に使用した完全オリジナル。若鯨家側から「再現ではな

く新しい味の創出」を求められ、基本部分を踏襲しつつ多様な食材で鍋スープに最適な味を追求し、完成までに約半年を費やしたという。

コク深くスパイシーなカレースープは豆乳を加

えることで味や辛さが調整でき、シメには豆乳シユレッド(植物性チーズ)を加えたりゾットなどアレンジレシピもお勧め。

Ⅱ写真はマルサンアイの浅尾弘明取締役(右)と若鯨家の高橋知子社長