

×アイ
家サン
鯖サ
若マル

地元コラボでカレー鍋つゆ

具材やメニューも多彩に

カレーうどんチェーンの若鯖家(名古屋市中、みそ・豆乳のマルサンアイ(愛知県岡崎市)の地元コラボが実現、このほど「若鯖家監修 カレー鍋スープ」(720g、希望小売価格税抜350円)を共同開発した。「カレーうどんの日」に当たる8月2日から、東海エリアのスーパー(55企業・約1千店)で先行販売を開始。同23日には全国に展開を広げる。若鯖家店頭やオンラインショップでも販売している。今シーズン(8-3月)は、地元東海エリアで16万食の販売を目指すという。

「若鯖家監修 カレー か、しゃぶしゃぶもおす鍋スープ」は、かつおをすめ。ベースに、ポークエキスやうどんをはじめ、さば旨味の深いだしに、米みんとチーズを合わせたそを加えてコクをプラス「カレーリゾット」、かつお節粉と豆乳を加えてスープなので、そのままつけだれにした「カレーストレート」で使えるほつけ麺」など多彩。味変



(左から) マルサンアイ阿部支店長、若鯖家高橋社長、マルサンアイ若林課長

やメにはマルサンアイの家イオンタウン千種店「豆乳」や「豆乳シュレット」「豆乳スライス」も活躍する。7月29日には、「若鯖部隆之支店長は「当社が

今年70周年を迎えるに当たり、このような素晴らしい企業さまとコラボ商品を出せることは非常に光栄。現在、商談が佳境にあるが、スーパーの反響が大きく一部エリアでは先行発売することになった。当社には全国約100人の営業がいるが、その力を結集して、この素晴らしい商品を日本中に広めていきたい」とあいさつ。

若鯖家の高橋知子社長も「カレー味の鍋つゆはここ数年でいろいろなものが出ていますが、ベストパートナーとしてマルサンアイさまと巡り合うことができて、この上ない光栄と思っている。後を引く、また食べてみたい味に仕上がった。リピート率の高い商品になると確信している」とした。商品開発では、「店舗の味と同じものでなくてよい。カレー鍋スープとしておいしいものを一緒に作りましょうというのが出発点。スープのコクを出すためにみそを使用しているが、(愛知伝統の)豆みそではなく米みそを使用したのは、味の完成形としてその方が適していたことが第一だが、みそ鍋にいたくなかったというのもある」(マルサンアイ開発統括部・マーケティング室 若林伸一郎商品企画課長)。

具材について、高橋社長は「若鯖家の『名物カレーうどん』のレギュラーである豚肉、油揚げ、かまぼこ、ネギの4つは絶対に合うが、私のおすすめるは「プロッコリー」と自身の推しを紹介した。