

2019年2月19日

辛旨カレーLEE 新たな辛さを探求しアジアのスパイスを採用！
花椒(ホアジャオ)使用のしびれる辛さ「麻辣ビーフカレーLEE」
レモングラス使用の爽やかな辛さ「トムヤム風チキンカレーLEE」

2019年2月19日(火)より販売開始

江崎グリコ株式会社は、「辛くて旨い」を追求し続けてきたLEEから、しびれる辛さの中華スパイス・花椒(ホアジャオ)を使用した「麻辣(マーラー)ビーフカレーLEE」、爽やかな酸味のレモングラスを使用したトムヤムクン風「トムヤム風チキンカレーLEE」を、2019年2月19日(火)より販売します。



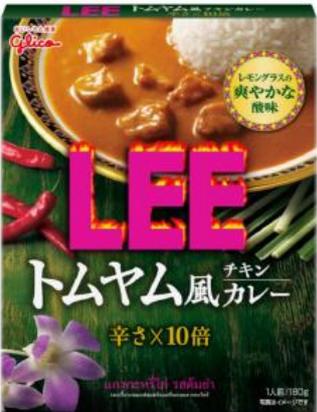
LEEは1986年の販売開始から30年以上にわたり、刺激が欲しい時にぴったりな「辛くて旨いカレー」を追求してきました。一人暮らしの方だけでなく、お子様がいる家庭など様々なシーンでご愛好頂いております。

近年、アジアのスパイスが効いた「しびれ鍋」や花椒が効いた食事を好む「マー活」*1などがトレンドとなっています。激辛だけではない、様々なテイストの辛さが増え、消費者が辛い食べ物に求めるニーズも多様化してきています。今回販売される「麻辣ビーフカレーLEE」、「トムヤム風チキンカレーLEE」は、これまでの40数種のスパイスだけでなく、アジア料理の趣向を取り入れることで、ただ辛いだけではない「辛旨」の新しい可能性を広げる商品となっています。「麻辣ビーフカレー」は、今話題のスパイスである花椒をふんだんに使用し、クセになるしびれる辛さを味わえます。そして、「トムヤム風チキンカレー」は、タイ料理の定番トムヤムクンを参考にして、レモングラスを使用し、辛さの後に爽やかな酸味を味わえます。

忙しい時やストレスが溜まった時、気分爽快できる新たなLEEの辛旨を是非お楽しみ下さい。

*1「マー活」・・・山椒、花椒がたっぷり入った料理を楽しむこと。

■商品概要

<p>商品画像</p>		
<p>商品名</p>	<p>麻辣(マーラー)ビーフカレーLEE</p>	<p>トムヤム風チキンカレーLEE</p>
<p>商品特長</p>	<p>40 数種スパイスに、しびれる辛さの中華スパイス・花椒を使用。</p>	<p>40 数種スパイスに、爽やかな酸味のレモングラスを使用。</p>
<p>希望小売価格</p>	<p>250 円(税別)</p>	<p>250 円(税別)</p>

《紹介サイト》

LEE: https://www.glico.com/jp/product/food_curry/lee/