

# Press Release

株式会社エース  
2025年7月15日

## 「北野エーススタッフが選ぶ 第7回カレー大賞」発表 肉部門・海鮮部門・ご当地部門の1位は？

食料品専門店「北野エース」を運営する株式会社エース（東京本部：東京都江東区、関西本部：兵庫県尼崎市、代表取締役 社長執行役員：油山 哲也）は、「北野エーススタッフが選ぶ 第7回カレー大賞」を8月1日（金）より展開いたします。



今年で7回目を迎える「カレー大賞」では、各部門にノミネートされた商品から全国の北野エーススタッフがお客様へおすすめしたいと思ったレトルトカレーに投票し、その年の入賞商品が選出されます。北野エースでは、300種類以上のレトルトカレー(\*1)を展開しており、8月1日（金）～8月31日（日）の期間にカレー大賞入賞商品を全国の店舗でご紹介します。投票総数767票の中から「北野エーススタッフが選ぶ 第7回カレー大賞」で【肉部門】、【海鮮部門】、【ご当地部門】ベスト3にランクインしたレトルトカレーをご紹介します。

### ■北野エース カレーなる本棚®公式アンバサダー 尾上右近さんの限定帯付き！

各部門の入賞商品には、数量限定で“北野エース カレーなる本棚®公式アンバサダー”で歌舞伎俳優 尾上右近さんの限定帯が巻かれます。帯には、入賞商品に実際に食べていただいた右近さんのコメントを掲載！表情豊かな右近さんと、オリジナルコメントの入った帯付きのカレーをぜひお買い求めください。また、同じく数量限定で入賞商品解説リーフレットも各店舗にて配布。投票したスタッフのコメントが掲載されています。



北野エース カレーなる本棚®公式アンバサダー 尾上右近さん帯・リーフレットイメージ

(\*1)大型店での取り扱い数です。店舗によって扱う数は異なります。

## ■肉部門

### 【1位】淡路島産極味玉葱と神戸牛欧風カレー（キャニオンスパイス）

神戸牛の甘味と香り、とろける食感を存分に楽しんでいただけるように牛肉をたっぷり入れたレトルトカレーです。玉葱は淡路島産極味玉葱を使用して、上品な甘みを表現しました。



#### 【スタッフコメント】

- ・欧風カレーですが、スパイスがしっかり効いています。
- ・パッケージに高級感があって贈り物にも◎
- ・淡路島産玉葱の甘味がすごい！その後に来るお肉のおいしさが抜群です。

#### 【尾上右近さんコメント】

味わい深い、THE欧風カレー。ボリュームミーなので、食べ盛りの方も大満足できそうです！

### 【2位】人形町今半黒毛和牛ビーフカレー（人形町今半）



#### 【スタッフコメント】

- ・王道のビーフカレー。どの年代の方にもオススメできるバランスが良いカレーです。
- ・お肉がゴロッと入っていて美味しい。レトルトなのにさすが今半さん！と思わせる美味しさです。

### 【3位】情熱ホルモン肉カレー 牛盛り（五苑マルシン）



#### 【スタッフコメント】

- ・お肉のエキスタっぷりで濃い味わいがクセになる！
- ・牛盛りというネーミングの通り、牛すじがたっぷり入っていて食べ応え抜群。
- ・思わず手に取ってしまう、インパクトのあるパッケージ！

## ■海鮮部門

### 【1位】かなわ かきカレー（かなわ）

ぶりとしたかきと濃厚な旨味のレトルトカレーです。広島県産食用かなわのかきを贅沢に使用。瀬戸内海でも屈指の透明度を誇る清浄海域「大黒神島」の筏で育ったかなわのかきは、塩分濃度も高く身も引き締まり、味に深みがある風味豊かさをお楽しみいただけます。



#### 【スタッフコメント】

- ・封を開けた瞬間にかきの香りがふわっと広がります！
- ・かきの身がしっかり3粒入っているので、香りだけでなくぶりぶりしたかきの食感もきちんと楽しめます。
- ・広島県産かきが贅沢に使用されています。ルーにもしっかりかきのうま味がでていて、かき好きにはたまらない味わい。

#### 【尾上右近さんコメント】

かき好きにはたまらない、かきが全面にでたカレー。かきがそのままの形で入っているって、すごいですね！

### 【2位】ズワイ蟹カレー（高島食品）



#### 【スタッフコメント】

- ・蟹の出汁がルーに染み込んでいておいしい。
- ・蟹の香りがいい！カレーと蟹が合うことが意外です。
- ・ガツンと辛くて蟹の身がしっかり入っているので食べ応えもGOOD◎

### 【3位】ふかひれカレー（気仙沼ほてい）



#### 【スタッフコメント】

- ・あんかけのような中華風の味付けが珍しい！
- ・普段は食べない食材もレトルトカレーなら手に取りやすい。

## ■ご当地部門

### 【1位】博多華味鳥あいがけカレー（トリゼンフーズ）

2つの味で究極のあいがけレトルトカレー。上品な水たきキーマカレーと味わい深い鶏キーマカレーを一度に味わえる贅沢な組み合わせ。それぞれの個性が引き立つ絶妙なバランスをお楽しみください。



#### 【スタッフコメント】

- ・鶏だしが香るスープカレーとキーマカレーが一皿で味わえる・
- ・水炊き専門店が作る旨味のあるだしスープ、ほろほろとした骨付き鶏が最高！
- ・まずはスープカレーのみ、キーマカレーのみを食べて、最後に混ぜ合わせて食べると、3度おいしいお得なカレーです！

#### 【尾上右近さんコメント】

さっぱりしたスープカレーとクセのあるキーマカレーが合う！

### 【2位】淡路島玉ねぎカレー（鳴門千鳥本舗）



#### 【スタッフコメント】

- ・子どもから大人まで老若男女楽しめる味です。
- ・玉ねぎの甘みがあって辛いものが苦手でも食べやすい！

### 【3位】串かつとせ 牛すじカレー（大阪調味食品）



#### 【スタッフコメント】

- ・ソースの味わいが溶け込んで濃厚な味わい。濃い目の味つけがライスとよく合う！
- ・牛すじがゴロッと入っていてジューシー。味噌のコクと牛すじの旨味が最強です！

## ■「北野エーススタッフが選ぶ 第7回カレー大賞」概要

【開催期間】2025年8月1日（金）～8月31日（日）

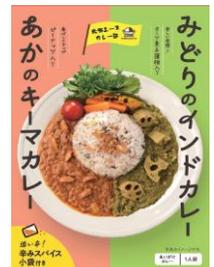
【販売店舗】全国の北野エース、KITANO ACE、および北野エースWEB SHOPにて販売

### 【新商品】北野エース カレー部監修

#### “あかのキーマカレー×みどりのインドカレー”発売！

昨年2024年に発足した北野エース カレー部が、おいしいカレーを作りたい！と想いを込めて開発したあいがけスパイスカレー。トマトベースのキーマカレーとほうれん草ベースのインドカレー、ふたつの味と色をお楽しみいただけます。

※掲載画像はイメージです。商品の価格、内容、デザインが変更になる場合がございます。※WEB SHOP、店舗により取り扱い状況が異なる場合がございます。詳細はお近くの店舗までお問合せください。



北野エース カレー部 カレー大賞特設ページ

### 【会社概要】

社 名：株式会社エース

所 在 地：東京本部 〒135-0047 東京都江東区富岡2-1-9 HF門前仲町ビルディング3F・5F

：関西本部 〒661-0953 兵庫県尼崎市東園田町5-123-1 西岡ビル2F

代 表 者：代表取締役 社長執行役員 油山 哲也

設 立：1962年9月

事 業 内 容：食料品専門店の運営および不動産管理

資 本 金：5,000万円



公式HP



Instagram



X



店舗一覧