

“石ちゃんのこだわりが詰まった”レトルトカレー！

石塚英彦 × 等々力伽哩研究所 コラボシリーズ 3品目が新登場

「石ちゃんまいう～!! トマトたっぷりバターチキン」中辛

〈バターチキンカレー〉

2月6日より全国で新発売



平和食品工業株式会社は、市販用レトルトカレー「石ちゃんまいう～!! トマトたっぷりバターチキン」中辛くバターチキンカレーを2月6日より全国で新発売します。昨年発売の「石ちゃんまいう～!! もーもー カレー」「石ちゃんまいう～!! ぶーぶー カレー」に引き続き、石ちゃんまいう～!! カレーシリーズ3品目として新登場！トマトのコクと酸味のバランスにこだわった一品です。パスタにもごはんにも相性バツチリなバターチキンカレーです。

■商品概要

商品名	内容量	荷姿	希望小売価格	発売日	発売地区
「石ちゃんまいう～!! トマトたっぷりバターチキン」中辛 〈バターチキンカレー〉	180g	180g×6箱×8	400円(税抜)	2026年2月6日(金)	全国

■使用方法

本品の封を切らずに、熱湯の中に入れ、3～5分温めてからお召し上がりください。

■商品特徴

バターの香り、鶏肉の旨み、あま～くてとろとろの玉ねぎのコクが引き立つ濃厚ソースにたっぷりのトマトで旨みと酸味をしっかりと効かせました。“トマトたっぷりまいう～製法”で作り上げたバターチキンカレーです。



石ちゃんまいう～!!
トマトバターチキン



調理例

■石ちゃんまいう～!!トマトたっぷりバターチキン開発ストーリー

- ①「バターって名前の頭についているだけで幸せ感じるよね！」という石ちゃんの一言がきっかけで、
石ちゃんまいう～!!カレー第2弾、シリーズ3品目は「バターチキン」に決定！
- ②石ちゃんの大好きな味を再現：鶏肉のトマト煮込みとバターチキンカレーの“中間”をイメージして
トマトの旨みや酸味を活かした味わいに仕上げました！
- ③シリーズ共通の特徴として玉ねぎをたっぷりと使い甘くてとろとろの玉ねぎの食感を引き出しています。
- ④口の中でバターの香りが広がり、玉ねぎと鶏肉の旨みにトマトの酸味が後からギュッと引き締める設計。
- ⑤石ちゃんのリクエストに応え、トマトのコクと酸味のバランスにとことんこだわった一品。

■石ちゃんまいう～!!カレーシリーズ



＜石塚英彦×等々力伽哩研究所コラボ製品＞

“石ちゃん(石塚英彦)”のこだわりが詰まった“まいう～!!カレー”が新登場！ “石ちゃん”のこだわりや、カレー愛があふれる「石ちゃんが大好きなカレー！」を、石ちゃんと平和食品工業 等々力伽哩研究所でしっかりと作り込みました！！味はもちろん、商品名やパッケージデザインにも石ちゃんのこだわりがいっぱいのレトルトカレーです！

全国のカレー好きの皆様に、美味しさと満足感をお届けします！

■等々力伽哩研究所とは

東京都世田谷区等々力に本社を構える平和食品工業株式会社が立ち上げた、“カレー・香辛料製品の開発に特化した”研究開発チームです。1931年の創業以来、長きにわたり培った知見と技術で美味しい伽哩づくりを追求しています。等々力伽哩研究所ブランドサイト: <https://www.heiwa-food.co.jp/special/todorokicurry/>

