

＜ハチ食品株式会社 × 辻調理師専門学校＞

**辻調監修「まいにち食べたいバランスチキンカレー」3/3 発売
三大栄養素をバランスよく。ローリングストックで非常時の備えにも！**

食のプロを育成する教育機関、辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、ハチ食品株式会社(大阪市、代表取締役社長:高橋慎一)に協力して、2025年春夏向け新商品「まいにち食べたいバランスチキンカレー」の監修を行いました。同商品はハチ食品株式会社より3月3日から全国で発売されます。

今回は、創業180周年、国産カレー粉発売から120周年を迎えるハチ食品株式会社よりお声掛けいただき、災害時や非常時の備えにもなり日常使いにも最適な食事を、という共通認識のもと、商品開発がスタートしました。本校としては、本商品を通して、「備える→食べる→補充する」を繰り返しながら、常に一定量の食品を備蓄する“ローリングストック”の考えを多くの方に実践していただき、災害時や非常時の食の備えにしていいただければと期待しています。

また今回の商品開発は、本校の活動である、食のチカラで社会貢献を目指す「料理のチカラプロジェクト」の一環として取り組んでおり、商品の売上の一部は、被災地の復興支援に充てたいと考えています。

この商品は、180gのご飯と合わせることで、健康的な食生活を維持するために必要なタンパク質(P:13~20%)・脂質(F:20~30%)・炭水化物(C:50~65%)の三大栄養素をバランスよく摂取できるよう設計されています。国産鶏肉とマッシュルームを使用した具沢山のチキンカレーですので、普段の食事でも満足していただけるだけでなく、災害時や非常時に不足しがちな栄養バランスを整える助けにもなるレトルトカレーです。さらに、災害時や非常時を意識して植物性油脂を使用しているため、常温でもおいしく食べていただけます。28種類のスパイスにりんごやチャツネを合わせ、甘酸っぱさにほんのりスパイスが香るカレーに仕上がっています。

まいにち食べたいバランスチキンカレー

紹介サイト：<https://www.hachi-shokuhin.co.jp/lp/2025ss/#pfccurry>

紹介動画：https://youtu.be/_k4rqzShdSU

【ハチ食品株式会社】<https://www.hachi-shokuhin.co.jp/>



内容量:180g 賞味期限:24ヶ月
希望小売価格:378円(税込)