

最大級のタンパク質を配合したレトルトカレーが誕生

注目のプロテインブランド『マイルーティーン』から

「マイルーティーン カレー」3月16日(火) 発売!!

タンパク質のブーム到来！ 栄養成分表示**37.2g***の驚異の配合で業界は話題騒然!

フレグランス、時計、ファッション雑貨等のブランド商品を取り扱う専門商社である株式会社ウエニ貿易（本社：東京都台東区、代表取締役社長：宮上光弘）は、タンパク質ブームの到来に対応し、プロテインブランド「マイルーティーン」の派生商品として、1食分(180g)あたり37.2g*という既存レトルトカレーの中では、最大級のタンパク質を配合した『マイルーティーン カレー<甘口・中辛>』を3月16日(火)に全国の総合スーパー、公式オンラインショップなどで発売します。

商品の特長

1 レトルトカレー最大級の 高タンパク質**37.2g配合*** のプロテインカレー

1食分(180g)あたりのタンパク質の配合量にこだわり設計し、さらに脂質、炭水化物量も抑えながら、美味しさにも追求しました。

2 プロテインブランド の威信をかけて**本気** で作ったカレー

本格プロテインを展開するマイルーティーンがレトルトカレーを手掛けました。食品会社ではなくプロテインのプロの視点から既存市場にない「タンパク質」にこだわり抜いた商品です。

3 味は、**カレー専門家** のお墨付き!!

カレーのプロフェッショナル育成機関であるカレー大学卒の専門家のもと、カレーのクオリティーも追求した、カレー専門家お墨付きの味です。

4 近年のタンパク質ブームと レトルトカレーの**Wトレンド**に対応!!

近年、タンパク質ブームであると同時に、レトルトカレーブームも到来。巣ごもり需用もあり、レトルトカレーの消費量は年々急速に高まっています。

5 巣ごもり需要により、 「**家(うち)カレー**」にも最適!!

ブームが来ていた「家カレー」が、自粛生活の浸透によって、ますます拍車がかかっています。多種多様なカレーの登場と巣ごもり需用で、自宅でトレーニングし、こだわりのカレーを手軽に習慣的に食べられる時代になっています。

*中辛/栄養成分表示

商品概要

- 商品名 マイルーティーン カレー 甘口
 マイルーティーン カレー 中辛
- 形態 レトルトカレー

■製品コンセプト

- ・健康のために、バランスの良い食事をするために食べてほしいカレー
- ・不足しがちなタンパク質を効率的に多く摂取できるカレー

- 内容量 各180g
- 価格 各650円（税込）
- 販売先 全国の総合スーパー、
 スポーツショップ(一部店舗除く)
 ウエニ貿易オンラインショップ

- 発売日 **3月16日(火)**
- 販売者 株式会社ウエニ貿易
- 製造者 サンハウス食品(株) (ハウス食品系列)
- お客様からのお問い合わせ:フリーダイヤル 0120-487-402



マイルーティーン
カレー 甘口
180g



マイルーティーン
カレー 中辛
180g

《マイルーティーン カレー ブランドサイト》
<https://www.myroutine.jp/curry/>



株式会社ウエニ貿易
コスメティック事業部
担当：PRチーム 森・春川
E-MAIL : cosme.pr@ueni.jp

〒110-0008 東京都台東区池之端1-6-17
TEL : 03-5815-5707
FAX : 03-5815-5305
URL : <https://ueni.co.jp/>

開発の経緯①

大好きなカレーを我慢せず気にせず食べたい！そんな思いから商品化！

食事の量を減らしても我慢しても痩せない・・・週末適度な運動しても痩せない・・・。
加齢とともに、基礎代謝も低下し年々簡単には痩せないことに加え、食べないで痩せるという間違っただ自のダイエットをしていた事に気づきました。どうしたら健康的にきれいに体重を落とせるのか・・・。

そんな時、食事指導でダイエットを教えてくれる先生に出会い、「運動1割、食事9割」、2か月間の食事指導の門を叩きました。日々の活動レベルとしたら、通勤と週末不定期に行う趣味程度のスポーツで、タンパク質多め(自身の体重×2g)、脂質、糖質を抑えた食事指導のもと、2か月で体脂肪-8.9%、体重-5kgの減量に成功。欲求と葛藤しながら、食事制限後に一番食べたかったもの・・・それは大好物のカレーでした。「もうリバウンドはしたくない…。大好きなカレーは我慢せず食べたい!!!でも、カレーって、タンパク質の多いものは少なく、脂質と炭水化物が高いものばかり・・・」。

タンパク質量が多く、炭水化物、脂質を抑えた美味しいカレーが市場にまだまだ少なく、近年のタンパク質とレトルトカレーのWブームから、市場にチャンスがあるのではと感じました。そして、自分と同じような思いをしている人に、いつでも手軽に美味しいカレーを食べて欲しいと考え、1食分(180g)あたりタンパク質37.2g*脂質、炭水化物を抑えたタンパク質強化型のプロテインカレーを商品化しました。



*中辛/栄養成分表示

開発の経緯② タンパク質の市場と伸長要因

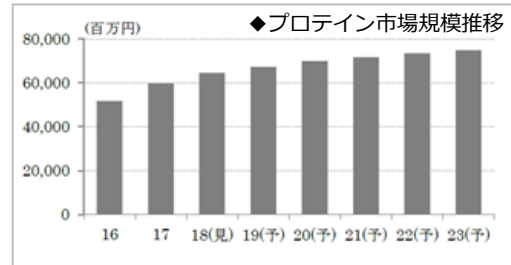
空前のタンパク質ブームが到来！

現在、空前のタンパク質ブームが到来していると言われています。たんぱく質(プロテイン)は、トップアスリートやボディビルダーが効率的な身体づくりを目指して摂るものと思われていますが、現在は女性が美容のために、高齢者が健康のために、毎日の食生活に積極的に取り入れるようになっていきました。アスリートを中心としながらも、健康に関心の高いアクティブシニアやフィットネス好きな女性などの間でも、タンパク質を摂る需要は高まっています。コンビニエンスストアやスーパーで、タンパク質やプロテイン量を強調したドレッシングや菓子、パスタ、ヨーグルトなどの食品が多く発売されています。

タンパク質市場は、需要拡大が続いています！

タンパク質市場の中心はプロテイン。老若男女を問わず、スポーツ人口の拡大を背景に、プロテイン=健康的な身体作りというイメージの定着が進むことで需要拡大が続いています。

一方で中高年～シニアにおいても健康の維持・増進には筋肉の維持が重要であるとの認識が広がることでこれら世代の栄養補給需要の取り込みも進んでいることから市場規模は拡大の一途を辿っています。



引用資料：富士経済2019 H・B フーズマーケティング便覧 2019 NO.4 総括編 169ページ 2) 市場規模推移

開発の経緯③ レトルトカレーブーム

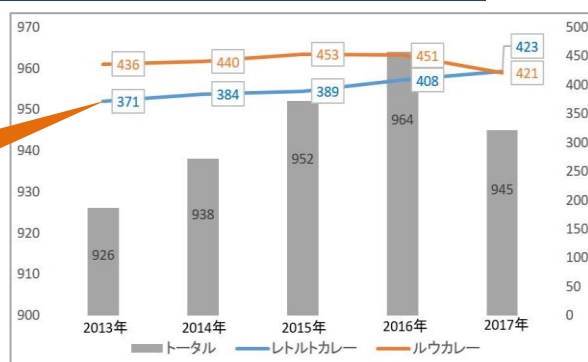
◎レトルトカレー市場が500億円に迫る勢い、レトルトカレーはさらに進化！

レトルトカレー市場の拡大に伴い、その味や形状などのバリエーションが増え品質もアップ。一昔前までのレトルトカレーとは違い、名店の味を忠実に再現するなど、カレー通をうならせるほど進化を遂げています。令和の家カレーは引き続き浸透していくものと考えられ、今後もレトルトカレー市場の勢いはますます加速していきそうです。

「レトルトカレー」と「ルウカレー」の市場規模が逆転

2015年までは双方ともに伸長していたが、2015年を境にルウが縮小傾向に転じレトルトは伸長を継続。2017年「レトルト」が「ルウ」を追い越した。

※出典：2018年3月16日商業界ONLINEを加工編集



株式会社ウエニ貿易

コスメティック事業部

担当：PRチーム 森・春川

E-MAIL：cosme.pr@ueni.jp

〒110-0008 東京都台東区池之端1-6-17

TEL：03-5815-5707

FAX：03-5815-5305

URL：https://ueni.co.jp/

プレスリリースに関する
お問い合わせ

マイルーティーン MAX

【商品詳細】

- ・日本人の食生活・体型から、プロテイン（タンパク質）は**1食あたり25g以上の摂取が理想的**です。マイルーティーン MAXは、日本の製品では最大級の、1食あたりタンパク質量25g以上、**最大26.8g**摂取できる配合量を実現しています。（フレーバーにより異なります。）
- ・ホエイプロテイン（WPC）100%使用。吸収スピードが早い特徴があります。
- ・HMB成分を1,000mg/袋配合。プロテインの効果をより高めます。
- ・**11種のビタミン配合**：ビタミンC、ビタミンE、ナイアシン、パントテン酸Ca、ビタミンB1、ビタミンB6、ビタミンB2、ビタミンA、葉酸、ビタミンD、ビタミンB12を配合。**1日3食で各種ビタミン1日推奨量が摂取**できます。
- ・プロテインを初めて飲まれる方にも抵抗なく飲みやすい**4つの味**（バニラ・チョコ・ストロベリー・バナナ）。継続していく中でも味を変えることで、飽きずに続けられます。

【フレーバー】

- パワーチョコレート風味：ほんのりビターな大人のチョコレートドリンク
- スティックバニラ風味：甘すぎず、さっぱりとした、ミルクケーキのような味わい
- マッスルストロベリー風味：心地よい甘さが、いちごミルクのような味わい
- ストロングバナナ風味：ほどよい甘さのバナナオレのような味わい



（左から）パワーチョコレート風味 / スティックバニラ風味 / マッスルストロベリー風味 / ストロングバナナ風味

【マイルーティーン ブランドサイト】 <https://www.myroutine.jp>

カレー総合研究所主宰の「カレー大學」とは？

2014年に開校した「カレー大學」は、幕末期に日本にカレーが伝来した歴史から、スパイスの健康効果、商品化やまちおこしへの展開など、知れば知るほど奥が深いカレーの世界を総合的に学べる学校です。大手カレーメーカーやまちおこし団体、芸能人など、全国から受講生が集まり、年々修了生が増加しています。

2016年からカレー大学院が開校。半年間にも及びカレープロフェッショナル育成プログラムで一条もんこ(カレータレント)、内藤裕子(元NHKのカレーアナウンサー)、村尾直人(日刊カレーニュース編集長)などの多くのカレー専門家を輩出している。またインド最高峰のインド料理学校IICAと業務提携し、本場のカレーをより本格的に学べるようになる短期留学コースを設置、プロダクション事業「カレー大學エンタメ部(ニッチロー 部長)」を展開するなど、ますます進化・発展していきます。

【カレー大學の詳細に関してはホームページURLまで】<http://www.currydaigaku.jp/>



株式会社ウエニ貿易

時計、ファッション雑貨、フレグランス等のブランドを取り扱う専門商社です。

海外ブランド品の輸入卸において業界ナンバーワンのシェア(※)を持っています。

輸入卸として長年培ってきた実績とノウハウを礎に、日本正規代理店・オリジナルブランドの事業も展開。フレグランスではサムライやジャガー、グレの総代理店を務める一方、メーカーとしてアクアシャボンブランドの開発や、多方面の一流タレントと商品を共同開発する等、幅広いビジネスモデルで多数のブランドを展開しています。

(※自社調べ)

ご取材・記事・
サンプルの
お問い合わせ

株式会社ウエニ貿易
コスメティック事業部
PRチーム 森・春川
E-MAIL : cosme.pr@ueni.jp

〒110-0008 東京都台東区池之端1-6-17
TEL : 03-5815-5707
FAX : 03-5815-5305
URL : <https://ueni.co.jp/>