

カレー大学がまたまたご当地カレーをプロデュース！

鹿児島に新ご当地カレーが誕生！

《鹿児島名物「黒豚」× カレールウ》

「黒豚を美味しく食べるカレーの素」(七呂建設)11/22(木)発売

- ① 日本を代表するカレー専門家であるカレー大学の学長 井上岳久(株式会社カレー総合研究所代表)を中心にカレーのプロフェッショナルが集まり商品をプロデュース！
- ② 鹿児島を代表する名物「黒豚」を美味しく食べることのできるカレールウを開発し、販売した！
- ③ ご当地レトルトカレーではなく、“ご当地カレールウ”として「鳥取カレーの素」(鳥取市)、「鳥海山の恵をいただくカレールウ」(山形県遊佐市)等に続く、ヒット商品を目指す！

日本で唯一のカレー情報発信機関である株式会社カレー総合研究所(代表:井上岳久/東京都渋谷区)は、鹿児島県を代表する住宅メーカーの株式会社七呂建設(代表取締役:七呂恵介/鹿児島県鹿児島市)が11月22日(木)に発売する「黒豚を美味しく食べるカレーの素」を商品開発、プロデュースします。



プロデュース概要

商品名：黒豚を美味しく食べるカレーの素
 価格：500円(税別)
 販売場所：七呂建設ショールーム、鹿児島県内お土産販売施設
 地域：鹿児島ご当地
 販売者：株式会社七呂建設

■特長■

- ① 鹿児島の誇る名物「黒豚」の味の特徴を、
最大限に引き出したカレールウ(フレーク状)を開発!
- ② 化学調味料、合成着色料など一切不使用!無添加で体のやさしいカレーで子供も安心!!
- ③ 家族の幸せを実現する住宅メーカーの七呂建設が**家族団樂のきっかけ作り**でカレーを考案!



フレーク状のルウ↑



★なぜ、住宅メーカーの七呂建設がご当地カレーを開発したのか？

七呂建設は、「家族団樂」を大切にする住宅メーカーで家族の居住空間を作る同時に、家族のふれ合いが大切だと考えています。そのきっかけとして食事、みんなが好きな国民食のカレーに着目しました。「カレーを家族で作り、食べて、家族円満になってもらいたい」という思いから開発・発売することにしました。さらに、鹿児島にはご当地カレーが少ないことを残念に思い、鹿児島を代表する企業としての使命感からカレー事業に乗り出しました。カレーの専門性を極めようと東京の「カレー大学」へ通い、見事卒業!カレー資格を取得し、チームを組閣し、本格的に開発するに至りました。

お問い合わせ

株式会社カレー総合研究所 井上 / 小林
 TEL:03-6276-7266 携帯:090-1424-3335
 住所:東京都渋谷区代々木2-25-6-512
 E-mail:info@currysoken.jp

参 考

◆カレー総合研究所がプロデュースしたご当地カレールウの代表商品

鳥取カレーの素

／鳥取カレー研究所



鳥取県の名物「二十世紀梨」「砂丘らっきょう」「砂丘ごぼう」を使い独自のスパイス、野菜で仕上げたフレック状のオリジナルルウ。

鳥海山の恵みをいただく

カレールウ / ゆざ食彩工房



手間をかけるほど甘さが出る鳥海山の恵みをいただくカレールウ。着色料・保存料無添加物。素材のうまみを生かして作ったカレールウ。

ぶち旨!! 広島カレールウ

／丸徳海苔株式会社



純国産・化学調味料無添加の牡蠣の煮汁を煮込んで作ったタレの旨味と隠し味に広島レモンと粉末海苔をブレンドしたカレールウ。

● PRODUCER 新ご当地カレールウ「黒豚を美味しく食べるカレーの素」のメインプロデューサー

井上岳久(カレー大学学長)

株式会社カレー総合研究所
代表取締役



カレー業界をけん引する業界の第一人者。横濱カレーミュージアム・プロデューサーを経て、現職に至る。さまざまなカレーブームを巻き起こしたことで知られる。商品開発にも定評があり、1,000 以上ものレシピを開発し、加工食品は大手メーカーを中心に100以上を企画発売し、いずれもヒット商品になっている。

井上剛(カレー大学講師)

井上スパイス工業株式会社
代表取締役



井上スパイス工業株式会社の2代目で幼年時代からスパイス及びカレーの英才教育を受ける。父であるカレーの魔術師と異名をとる井上和人とともにスパイス研究の第一人者と言われている。スパイスの成分、産地、使用方法などの知識は日本トップクラス。



カレー大学とは?!

カレーを体系的かつ実践的に学ぶことができ、カレーを理解する必要不可欠な知識全般を習得します。単なる知識としてだけでなく、ビジネスや家庭で実用的に実践できる「生きた学問」として学ぶことを目指しています。カレー界の第一人者である井上岳久が監修したテキストをもとにわかりやすく学べます。日本最高峰のカレー講座といえるでしょう。



カレー大学
Curry College

カレー大学ホームページ ▶ www.currydaigaku.jp

新しいスタイルで学ぶ!!

Eラーニング*で
自分の好きな場所、
時間で学ぶことができる

通学講座も
あります。

- 講座形式は二つあり、ネットで好きな時間、場所で学ぶEラーニングと、通学して直接学ぶリアル講座(講座開催予定を確認して予約)があります。
- 全6講座/約5時間。Eラーニングは学習期間は1ヶ月です。
- 通学講座は一日集中講座が主となります。
- カレー大学卒業後、認定試験に合格されますと「カレー伝導師」として認定されます。また、OB会に入会すると様々な特典が受けられます。



そしてさらに!

3段階で
ステップ
アップ!

- STEP3 カレー博士インターン
「カレー博士」を取得
- STEP2 カレー大学院
「カレープロデューサー」
「カレーインストラクター」を取得
- STEP1 カレー大学
「カレー伝導師」を取得