

『心と身体を整える、ヘルシーで美味しいバランス食』WELBALANCE より、新商品が誕生！

## 野菜のちからをぎゅっと凝縮！“プラントベース”の新感覚カレー 「野菜だけで作った無添加カレー」(スパイシー味・トマト味)

応援購入サイト「Makuake」にて、8月11日(水)12時より先行販売開始！

『心と身体を整える、ヘルシーで美味しいバランス食』をコンセプトにさまざまな健康食を提供するブランド「WELBALANCE」(本社：東京都渋谷区 代表取締役：町田 智也)は、動物性素材を使わず野菜だけで作った“プラントベース”の新感覚カレー「野菜だけで作った無添加カレー」の新商品を、8月11日(水)より応援購入サイト「Makuake」にて先行販売を開始いたします。



Makuake プロジェクトページ：<https://www.makuake.com/project/vegetus2/>

現在、世の中には様々な料理が溢れ、食べたいものを自由に選ぶことができる『飽食時代』です。しかし“美味しい料理”は、脂質や糖質が多く野菜不足によりビタミンなど必要な栄養素が不足しているものが多く、一方で“健康的な料理”は、薄味であることが多く、満足感を得られず毎日続けることは難しい。

そこで私たちは、毎日でも続けられる、“美味しく健康的な料理”を多くの人に届けたい、という想いのもと、『心と身体を整える、ヘルシーで美味しいバランス食』をコンセプトに、さまざまな健康食を提供するブランド「WELBALANCE」を立ち上げました。

第1弾プロジェクトとして、動物性素材は一切使用せず、“野菜だけ”にこだわり『美味しさ』と『健康』を両立した、“プラントベース”の新感覚カレー「野菜だけで作った無添加カレー」を開発。Makuakeにて先行販売を実施し、300人以上のサポーターの皆様に支えられ、応援購入金額220万円を超える大成功をおさめました。

このたび、第2弾プロジェクトとして「野菜だけで作った無添加カレー」の新シリーズを開発。よりスパイスの辛さを感じることができる、カレーが好きな方に向けた「スパイシー味」と、カレーの原材料である野菜をクローズアップして作り出した「トマト味」、2つの新商品を、Makuakeにて8月11日(水)12時より、先行販売を開始いたします。

また、本商品の美味しさをより楽しんでいただきたいという想いから、開発者である町田シェフが特別に振る舞う、カレーづくしの特別フルコースもご用意いたしました。

私たちは、ただ単に美味しいからではなく、ずっと愛される商品づくりを目指しています。

## ■野菜のちからを凝縮！“プラントベース”の新感覚カレー「野菜だけで作った無添加カレー」

「野菜だけで作った無添加カレー」は、「野菜由来であること」にとことんこだわり、動物性の素材は使用せず、“野菜だけ”で作った『美味しさ』と『健康』を両立した、“プラントベース”の新感覚カレーです。

### 【3つのこだわり】

#### ① “野菜だけ”で作り出す、「甘味」と「旨味」の追求

「身体のことを想って、美味しいものを、罪悪感なく心から楽しんで食べてほしい。」そんな思いから私たちは、“野菜だけ”で美味しさを作り出すことにこだわっています。

野菜本来がもつ美味しさを最大限に引き出すため、日々試行錯誤を繰り返し、商品を開発いたしました。

#### ② 動物性素材不使用、身体にやさしい「無添加」

「野菜だけで作った無添加カレー」には、動物性由来成分は使用していません。油脂もニンニクを炒める際にほんの少し使う程度です。野菜本来がもつ美味しさを引き出すことで、動物性由来成分を不使用でも、味わい深いコクを作り出しています。

さらに、着色料や合成保存料など、生産時に一切添加物を使用しておらず「無添加」です。

#### ③ 野菜が持つたっぷりの栄養素を、罪悪感ゼロで美味しく

忙しい毎日に、必要な栄養素をバランス良く摂取することはなかなか難しいものです。「野菜だけで作った無添加カレー」は、野菜の栄養素をぎゅっと凝縮しているため、野菜不足を感じている方にぴったりの商品です。

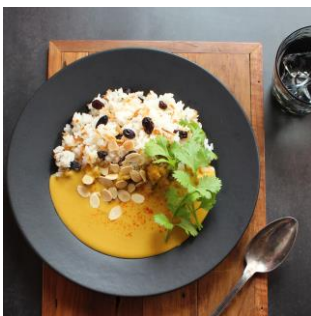
### <プレーン味>



硫化アリルを含むタマネギ、豊富なカロテンが含まれるニンジン、カリウムやビタミン類が豊富に含まれるセロリのほか、ビタミン B2 や B6 などのビタミン類・エネルギーに関する栄養素を多く含むマッシュルームなど、たくさんの野菜を、半量になるまで時間をかけてじっくり炒めていき、極限まで甘味と旨味を凝縮。

そこに、ニンニクとショウガをプラスし、香りを引き出し炒め馴染ませ、さらに豆乳やココナッツミルクをプラスすることで、口に含んだ途端に深いコクが感じられる、満足感の得られるカレーに仕上げました。

### <スパイシー味>



「もう少し辛さが欲しい」というユーザー様からの声にお応えして生まれた、「大人向け」の新品。生姜の辛さととうがらしの辛さ、スパイスの複雑さをバランスよく表現できるよう、試行錯誤しながら製作。

スパイスや唐辛子、生姜の量を増やし、本格的なスパイシーさ（辛さ）を感じられる、辛いものが好きな方々にも楽しんでいただけるように仕上げました。

ただ辛いだけでなく、野菜由来なのにコクがある、満足感を感じられる商品です。

### <トマト味>



原材料として使われているトマトをクローズアップし、新しい味を開発。

トマトは、リコピンやβ-カロテンなど栄養価が高い成分が豊富で、加熱することで栄養価は失われず、吸収率が3倍になると言われています。加熱しても栄養価は損なわれず吸収率が上がるため、温めて食べるには都合が良い、というトマトならではの特性を利用し、スパイス感を出すよりも、トマト本来の酸味を大切に、少し酸味の効いたテイストでシチューやスープのような味に仕上げました。

爽やかな味わいなので、濃い味が苦手な女性でも楽しんでいただけるような味わいとなっています。

※写真はすべて盛り付けイメージです。



## ■楽しみ方は無限大！毎日でも飽きずに美味しく楽しく食べられる！

「野菜だけで作った無添加カレー」は、温めるだけで簡単に調理ができるレトルトカレーで、具材は入っていません。

ご飯との組み合わせはもちろん、パスタソースやグラタンソース、パンなどのディップソースなど、無限のアレンジレシピをお楽しみいただけます。



## ■デザートまでカレー！？開発者自らが振る舞う、カレーづくしの特別なフルコース！

2つの新商品の先行販売とあわせて、本商品の美味しさをより楽しんでいただきたいという思いから、開発者である町田シェフが特別に振る舞う、カレーづくしの特別なフルコースを、Makuake 限定で販売いたします。前菜からデザートまで、全料理に当カレーを使用した特別なフルコースとなっております。



### <特別コース内容>

- ・カレー前菜
- ・カレーのポタージュ
- ・カレーのパスタ
- ・季節の魚料理
- ・仔羊肉のロティ
- ・カレーアイス

以上6品

### <南青山 nice について>

南青山にひっそり佇む、メニューのない大人の隠れ家。

こじんまりとしたお店ですが、落ち着いてゆったりとした時間を過ごせる空間。

シェフが織り成す季節の食材を駆使した多彩な料理内容のコースをご提供しています。

シンプルに五感で楽しむ可憐な盛り付け、芸術品のような一皿をお楽しみください。

所在地：東京都港区南青山 4-1-1 セントラル第二青山 202



### <開発者 町田 智也>

大学卒業後、株式会社ひらまつに入社。

一流店にておもてなしのいろは、ワインや料理について学びを深めた。

2011年に南青山の一等地に『nice』を開店し独立。

オーナーシェフとして、フレンチ、イタリアンの枠を超えた料理を提供。

2019年、レシピ本『～世界で最も美しいおもてなしレシピ～foodcouture～』を出版。

## ■ Makuake 先行販売商品概要

- ・スパイシー味 5食セット
  - ・トマト味 5食セット
  - ・プレーン味・スパイシー味・トマト味 各2食セット (計6食セット)
  - ・プレーン味・スパイシー味・トマト味 各4食セット (計12食セット)
  - ・プレーン味・スパイシー味・トマト味 各6食セット (計18食セット)
- 
- ・南青山のレストランで振る舞うカレーを使った特別フルコース料理 (2名様分)
  - ・南青山のレストランで振る舞うカレーを使った特別フルコース料理 (4名様分)

Makuake プロジェクトページ : <https://www.makuake.com/project/vegetus2/>

販売期間 : 2021年8月11日(水) 12:00~2021年9月10日(金) まで公開予定

## ■ WELBALANCE (ウェルバランス) について

毎日でも続けられる、“美味しく健康的な料理”を多くの人に届けたい、という想いのもと、『心と身体を整える、ヘルシーで美味しいバランス食』をコンセプトに、さまざまな健康食を提供するブランドです。私たちは、ただ単に美味しいからではなく、ずっと愛される商品づくりを目指しています。

社名 : WELBALANCE (ウェルバランス) 株式会社

代表者 : 代表取締役 町田 智也

所在地 : 東京都渋谷区神宮前 6-23-4 桑野ビル 2F

URL : <https://welbalance.com/>

Instagram : @welbalance\_official ([https://www.instagram.com/welbalance\\_official/](https://www.instagram.com/welbalance_official/))

Twitter : @welbalance\_jp ([https://twitter.com/welbalance\\_jp](https://twitter.com/welbalance_jp))