

2017年(平成29年)9月5日

「銀座デリー」の人気No. 1メニュー「カシミールカレー」をラーメンにアレンジ
本格的なスパイス感が味わえる、濃厚で極辛のカレーラーメン

明星 銀座デリー監修 濃厚カシミールカレーラーメン

2017年10月2日(月) 全国で新発売

明星食品株式会社(社長:松尾昭英)は、タテ型BIGサイズカップめん「明星 銀座デリー監修 濃厚カシミールカレーラーメン」を、2017年10月2日(月)に全国で新発売します。



東京・銀座にあるインド・パキスタン料理の店「銀座デリー」は、インドの手法をそのままに、日本の風土に合うように改良した味で人気のお店です。

今回の新商品「明星 銀座デリー監修 濃厚カシミールカレーラーメン」は、「銀座デリー」で最も辛く、No. 1の人気を誇る「カシミールカレー」をラーメンにアレンジしました。お店の看板メニューの味わいに、明星独自のノンフライ製法の麺を組み合わせることで、本格的なスパイス感が楽しめるカップめんです。昨年発売した商品よりクミンなどのスパイスの香り立ちが良い、とろみのある濃厚なスープに仕上げました。

■ 商品の概要

商 品 名	明星 銀座デリー監修 濃厚カシミアカレーラーメン
内 容 量	87g(めん65g)
JANコード	4902881428521
荷 姿	87g×12入=1ケース
希望小売価格	205円(税別)
発売日及び発売地区	2017年10月2日(月)に、全国で新発売

■ 商品の特長

- め ん : スパイスの香りを引き立てるためにノンフライ製法を使用した、スープのりが良い麺です。
- ス ー プ : ビーフとチキンの旨みをベースに、カレー粉、ガーリック、ローストオニオンを加えました。クミン、ターメリック、コリアンダー、ローリエ、フェンネル、ナツメグなどのスパイスを効かせた、極辛のカレースープです。
- か や く : ダイス状の鶏肉に、キャベツ、ポテト、ニンジン、スイートレッドペッパーを組み合わせました。