

2018年(平成30年)5月29日

お店の人気メニュー「カシミールカレー」をアレンジ
スパイスの効いた味覚がくせになる極辛焼そば

明星 銀座デリー監修 大人のカシミールカレー焼そば

2018年6月25日(月) 全国で新発売

明星食品株式会社(社長:松尾昭英)は、カップ焼そば「明星 銀座デリー監修 大人のカシミールカレー焼そば」を、2018年6月25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。

「銀座デリー」の代表的メニュー「カシミールカレー」は、やみつきになる辛さが人気で、10種類以上のスパイスの辛さの中にオニオンを長時間炒めた旨みがあり、何度でも食べたくなる味わいです。

今回の新商品「明星 銀座デリー監修 大人のカシミールカレー焼そば」は、その「カシミールカレー」のおいしさを焼そばにアレンジしました。明星独自技術のノンフライ麺と、スパイスを駆使したカレーソースを組み合わせ、本格大人仕様の極辛スパイスカレー焼そばです。

■ 商品の概要

商 品 名	明星 銀座デリー監修 大人のカシミアカレー焼そば
内 容 量	110g(めん80g)
JANコード	4902881412650
荷 姿	110g×12入=1ケース
希望小売価格	225円(税別)
発売日及び発売地区	2018年6月25日(月)に、全国で新発売

■ 商品の特長

- め ん : しなやかで歯切れの良い細麺です。スパイスをより感じられるノンフライ麺を採用しました。
- ソ ー ス : クミン、ターメリック、コリアンダーなどの香辛料をベースに、ローストオニオン、ガーリック、チリなどで辛さと苦みを加えたカシミアカレーソースです。
- か や く : 挽肉、赤ピーマンを組み合わせました。
- ふ り か け : パセリチップ、カレー粉、チリミンス、フライドオニオン、パプリカ、赤唐辛子の特製スパイスです。