

横浜の人気CAFÉ4店舗とコラボし 「横濱舶来亭カレーフレーク」を使ったオリジナルカレーが食べられる！ 「横濱舶来亭カレー×CAFÉ」企画 5月7日（水）より期間限定でスタート

エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：宮崎 遵）は、横浜の人気CAFÉ4店舗で、カレーフレーク市場売上 No.1[※]の「横濱舶来亭カレーフレーク」を使用した特別なカレーが食べられる「横濱舶来亭カレー×CAFÉ」を、平成26年5月7日（水）より順次実施いたします。

今回、横浜の人気CAFÉ4店舗とコラボレーションし、ブランド名に“横濱”をついた「横濱舶来亭カレーフレーク」を使用したオリジナルカレーを店舗で提供する企画を実施することで、「横濱舶来亭カレーフレーク」のおいしさを伝えるとともに、企画実施のCAFÉと一緒に横浜を盛り上げてまいります。

当社は、昭和33年の創業以来、横浜の地に本社を置き、活動を行ってまいりました。今年5月には、みなとみらい地区に本社を移し、さらなるお客様へのお役立ちの創造に努めてまいります。

【店舗名・期間・メニュー・営業時間】

- ① 店舗名：カフェ フローラ
（横浜市西区みなとみらい2-2-1-3 横浜ロイヤルパークホテル B1F）
期 間：平成26年5月7日（水）～平成26年6月30日（月）
メニュー：横濱舶来亭×ロイヤルパーク 特製ビーフカレー
＜1,944円（税込・サービス料10%別）＞
営業時間：7:00～21:00（ラストオーダー） ※但し、カレーの提供は11:00～となります。
- ② 店舗名：HAMA CAFE（横浜市中区海岸通1-1）
期 間：平成26年5月19日（月）～平成26年6月30日（月）
メニュー：横濱舶来亭×HAMA CAFE 豆乳キーマカレー（サラダ付き）＜900円（税込）＞
営業時間：火～土11:00～23:00（食事22:00、ドリンク22:30ラストオーダー）
日11:00～22:00（食事21:00、ドリンク21:30ラストオーダー）
※月曜日は定休日となります。
- ③ 店舗名：SLOW CAFE（横浜市中区元町1-50 元町パセオビル1F）
期 間：平成26年5月19日（月）～平成26年6月30日（月）
メニュー：横濱舶来亭×SLOW CAFE ひよこ豆とトマトのカレー ＜720円（税込）＞
営業時間：月11:00～17:00（ラストオーダー）
火～日11:00～22:00（食事21:00、ドリンク21:30ラストオーダー）
- ④ 店舗名：汐汲坂ガーデン（横浜市中区元町3-145）
期 間：平成26年5月19日（月）～平成26年6月30日（月）
メニュー：横濱舶来亭×汐汲坂ガーデン 夏野菜の焼きカレー（サラダ・小鉢付き）
＜1,250円（税込）＞
営業時間：月～火11:00～17:00
水～日11:00～21:00（20:00ラストオーダー）



（※）事情により、メニュー提供期間が変更になる場合がございます。

（※）「横濱舶来亭カレーフレーク」シリーズは、2005年～2013年まで9年連続売上No.1です。

（カテゴリーインスタントカレーより抽出 KSP-POSをもとに集計）

本件に関するお問い合わせ

■ 報道関係の方のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 広報室 電話 045-314-0279 / FAX 045-314-0169（平成26年5月2日（金）まで）
※本社移転に伴い、平成26年5月7日（水）からは、電話 045-226-0234 / FAX 045-650-9025 となります。

■ お客様のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 お客様相談室 電話 0120-892-970（フリーダイヤル）

■横濱舶来亭カレーフレークとは

「古きよき洋食店の味」をコンセプトに、小麦粉と溶けやすい油脂(ラード)を褐色になるまで高温の直火釜で丹念に焼きあげ、野菜・果実と 20 種類以上のスパイスをブレンドし、フレーク状にした旨いカレールーです。この製法は、野菜や果物からでる多量の水分を飛ばすのに時間がかかりますが、丹精込めて仕上げた分だけおいしくなるのが特徴です。ルーを作って冷まし、スパイスを混ぜる工程を 1 週間かけて行います。ルーをじっくり熟成させることで、脂と塩が調和し、まろやかな味わいにすることができます。さらに発酵乳を入れることで、甘酸っぱさやまろやかさが生まれ、より深い味わいに仕上げています。実はこの製法は大量生産ができません。しかし、当社では直火製法にこだわり、発売当初から続けています。

横濱舶来亭カレーフレーク こだわりの中辛



スパイスとハーブを 20 種類以上使用し、野菜・果実をブレンド。香りと辛味のバランスが絶妙な、使いやすいフレークタイプのカレールーです。

横濱舶来亭カレーフレーク BLACK 辛口



香味野菜に辛味スパイスを加え、隠し味にココアとコーヒーをブレンド。体の底から熱くなる辛さの中にもココのあるしびれるビターなカレールーです。

横濱舶来亭トロピカルカレーフレーク



マンゴーやパイナップルなど数種類のフルーツと香りのスパイスをブレンド。隠し味にレーズンとココアを加えたココのある大人が食べたいマイルドタイプのカレールーです。

■横濱舶来亭カレーフレークの歴史

～業務用商品から家庭用商品の誕生～

エバラ食品では、家庭用商品だけでなく、業務用商品も取り扱っています。「横濱舶来亭カレーフレーク」は、業務用商品から誕生しました。

そのルーツは 1968 年 7 月に発売した業務用の「マドラスカレー」にさかのぼります。山盛りのフルーツを直火釜で時間をかけて煮溶かし、ソースに仕立てる。そこに厳選したスパイスなどの原材料を加え、釜の温度、焼き加減にまでこだわった独自ブレンド製法により作られた「マドラスカレー」は、外食店をはじめ業界関係者の間で大変高い評価を得ました。

1984 年には「マドラスカレー」のおいしさはそのままに、使い勝手の良いフレーク状のカレールーが検討され開発に着手しました。そして、「マドラスカレー湿潤 1KG」を発売。小麦粉とラードを直火釜で焙煎し、フレーク状にしたルーは、調理する時に溶けやすく、熟成したまろやかな味で、業務用のお客様から非常に高い評価をいただきました。この「マドラスカレー湿潤」を家庭用商品としてアレンジし、発売したのが「横濱舶来亭カレーフレーク」です。

～「横濱舶来亭」の発売～

家庭用商品としての発売は、当初、百貨店などでギフト用として限定的に発売していました。

当時、横浜市制 100 周年の節目の年(1989 年)だったこと、当社が横浜市の企業であることから、西洋文化流入の玄関口となった港町・横浜のイメージを想起させる、古きよき洋食店の味をコンセプトにした商品にしました。商品名は、「横濱舶来亭」とあえて「浜」ではなく「濱」の字を使いレトロ感を出し、高級感のある銀色のチャックつきパッケージに港町のイラストをあしらいました。

ギフト用としての発売のほか、流通・小売関係者へのお土産として配布したところ、味に対する高い評価をいただき、その後 1997 年にスーパーマーケットなどでも発売することになりました。