

2015年5月

ロマーノチーズとカレーうどんに“初夏”の素材を組み合わせ！

コラボメニュー第二弾

「クラフト ヴァッキーノロマーノ」

×

グルメ杵屋「初夏のチーズカレーうどん」

5月11日(月)～6月下旬に、「グルメ杵屋系列の杵屋店舗」で販売開始のお知らせ

森永乳業株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:宮原道夫)は、「クラフト ヴァッキーノロマーノ」と株式会社グルメ杵屋(本社:大阪府大阪市、代表取締役社長:椋本充士)は、コラボメニュー「初夏のチーズカレーうどん」を開発しました。

5月11日(月)より、グルメ杵屋系列の杵屋店舗(2015年4月現在、全国168店)にて、販売いたします。

「クラフト ヴァッキーノロマーノ」は、家庭用粉チーズのトップブランド「クラフト 100%パルメザンチーズ」の姉妹品として、2013年9月に日本で発売した、“カレー専用の粉チーズ”です。

家庭用粉チーズの定番商品「クラフト 100%パルメザンチーズ」は、1971年の発売以降、主にパスタやサラダに振りかけて召し上がっていただいておりますが、家庭用粉チーズの更なる需要拡大を図り、日本人の国民食となった“カレー”に合う粉チーズ「クラフト ヴァッキーノロマーノ」を開発し、“カレー専用の粉チーズ”として提案してまいりました。2013年発売以降は、カレー専用粉チーズとして、TVCM やスーパーマーケットの店頭でのメニュー提案など、様々PR活動を行ってまいりましたが、このたびのグルメ杵屋とのコラボメニューによって、外食チャネルを活用した商品認知の向上を図ります。

2015年1月に、コラボメニュー第一弾として「パルメジャー جانうどん」を展開していただいた株式会社グルメ杵屋に、「クラフト ヴァッキーノロマーノ」を使用した新メニュー「初夏のチーズカレーうどん」を開発いただきました。「初夏のチーズカレーうどん」は、グルメ杵屋で人気のカレーうどんのだしをベースに、茄子、トマト、コーンの夏野菜を加えた季節感あふれるカレーうどんに、カレースパイスに負けないコクと香りで相性抜群の「クラフト ヴァッキーノロマーノ」を振りかけたメニューです。

ぜひ、グルメ杵屋系列の杵屋店舗にて、「初夏のチーズカレーうどん」をお召し上がりください。



イメージ図

1. メニュー概要

- メニュー名 :「初夏のチーズカレーうどん」、「初夏のチーズカレーうどん定食」
- 販売店舗 :グルメ杵屋系列「実演手打うどん 杵屋」「めん坊」「穂の香」「みのり」
「きなさ」全 168 店舗 ※一部の店舗で販売していない場合がございます。
- 販売期間 :5月11日(月)～6月下旬 ※販売状況により、終了時期が異なる場合がございます。
- 地域 :全国
- 価格(税別) :「初夏のチーズカレーうどん」862円、
「初夏のチーズカレーうどん定食」1,010円

【店頭POP】



2. 「クラフト ヴァッキーノロマーノ」

<商品特長>

ロマーノチーズとは、約 2,000 年前にイタリアのローマ近郊で生まれた、超硬質で、力強い香りとコクが特長のチーズです。その特長を受け継いだ「クラフト ヴァッキーノ ロマーノ」は、熟成された米国産のロマーノチーズをすりおろした 100%ナチュラルチーズです。原材料は生乳と食塩のみで、保存料は使用していません。

スパイシーな料理との相性が非常に良く、出来上がったカレーにふりかけたり、カレーのルーに溶かし入れるだけで、簡単に本格的なチーズカレーをお楽しみいただけます。

内容量 :40g

保存方法:高温多湿を避けて保存

賞味期限:9 カ月間

カロリー :25kcal(小さじ 1 杯 5g 当たり)



以上