

多様な食材をいかして栄養をおいしくサポート

■ 「食を通じて、家庭の幸せに役立つ」思いを大切に、家庭で食べる食事をサポート

栄養成分表示は、1皿当たりで表示

〈バーモントカレー1箱(6皿分)に表示されている栄養成分表示の例〉

| 栄養成分表示 1皿分(製品19.2g) | |
|----------------------------------|------------------|
| エネルギー 101kcal | 炭水化物 8.4g |
| たんぱく質 1.1g | 食塩相当量 2.1g |
| 脂 質 6.9g | |
| 表示の分量で作った場合(1皿分・牛もも肉使用)・ごはんは含まない | |
| エネルギー 247kcal | 食塩相当量 2.2g |

「バーモントカレー」誕生
(1963年)

当時のカレーは辛く、「大人の食べもの」というイメージが強かった。このカレーを、子供も大人も一緒においしく食べられるようにしたいという願いから生まれた。

商品を使った季節の献立や1週間ごとのおすすめのレシピをウェブサイトで紹介

【商品を使ったレシピの例】

みんな大好きライスコロッケ♪

| | | |
|--------------|------------------|---------------|
| 調理時間 約20分 | エネルギー 433kcal | 食塩相当量 2.5g |
|--------------|------------------|---------------|

※エネルギー・食塩相当量は1人分の値



| 材料 | 分量 |
|-------------------|-------------|
| 230g バーモントカレー<甘口> | 57.5g (3かけ) |
| ---(a)--- | |
| 玉ねぎ | 中1/4個 |
| にんじん | 中1/4本 |
| ピーマン | 1個 |
| ウインナーソーセージ | 4本 |
| ----- | |
| ごはん | 350g |
| 溶けるチーズ(ピザ用) | 80g |
| サラダ油 | 大さじ1 |
| 水 | 200ml |
| パン粉 | 30g |
| オリーブ油 | 大さじ1 |
| トマトケチャップ | 適量 |

■ どんな時でも「食べること」をサポート

防災意識・非常時対策の関心が高まるなか、ライフライン停止に備え、賞味期間5年6か月(66か月)保管できる製品を開発



温めずにおいしい
野菜カレー

非常備蓄用

常温保存で
5年
長期保存

温めずにもそのまま食べられる

栄養豊富でおいしい

食物アレルギー特定原材料等27品目不使用

✓ 常温で5年6か月(66か月)保管できる

時間の経過によるソースの風味劣化や変色、ソースからの水分分離をできるだけ抑えるために原料を選定して配合し、製法技術を活かして当社で初めて5年以上、常温での保存が可能な製品の開発を実現。

✓ 温めなくてもおいしい

植物油脂やペースト状の野菜などを用いることで、温めなくてもなめらかなとろみができるように工夫。また、和食の調理技法を応用して、香り立ちの弱い常温の状態でも風味よく、おいしく食べられるように工夫。

✓ たっぷりと野菜が入ったカレー

具材とソースの中に溶け込ませた野菜を合わせると、生換算で80g以上含有。火や水が使えず野菜を摂取しにくい状況でも、カレーでおいしく野菜を食べられるように工夫。

✓ 子供から大人まで食べやすい

長年培ったカレーの味覚作りで、子供から大人まで楽しめるカレーに仕上げ、具材も食べやすいサイズに加工。

✓ 受注・生産

年4回の受注生産のほか、発注いただいたロット数に応じて生産計画を立て、非常食需要に柔軟に対応。

資料提供: ハウス食品株式会社