

雪国まいたけとハウス食品が美味しくコラボ！ 「カレーでうちかつ！®」を5月上旬より開始



2023年5月1日

株式会社雪国まいたけ（本社：新潟県南魚沼市 代表取締役社長：湯澤尚史）は、初夏に需要が高まる「カレー」と多様化する消費者のニーズに合わせ 5月上旬より店頭にて、ハウス食品株式会社（本社：東京都千代田区 代表取締役社長：川崎浩太郎）とコラボレーションし、「カレーでうちかつ！®」をテーマに、ハウス食品の「こくまるカレー」、「ジャワカレー」を活用したコラボメニューの提案を実施いたします。



多様化する消費者のニーズに合わせ、カレーレシピをご提案！

昨今、消費者の生活スタイルは多様化し、家事や料理を最低限の時間と手間で終わらせたい「簡便・時短層」がいる一方、充実したおうち時間をこだわりのメニューで過ごしたい「本格・こだわり層」などレシピ需要の両極化が進んでいます。

そこで今回、消費者のレシピ需要の課題解決として、きのこメーカーである、当社と食品メーカーである、ハウス食品がタッグを組み、「簡便・時短」と「本格・こだわり」の両軸できのこのうま味を活かしたカレーメニューをご提案致します。

きのこ類にはうま味成分の一つであるグアニル酸が多く含まれているため、いつものカレーにプラスすることで、よりうま味を活かした一品に仕上げることができます。火の通りが早く、日本人に不足しがちな食物繊維が多く含まれており、腸の働きをサポートする作用が期待できます。

忙しいときに手軽に調理できる「電子レンジで作る！まい足しカレー」やマッシュルームのうま味成分(グアニル酸)をじっくり調理で引き出す「マッシュルームのビーフカレー」などを特設サイトでもご紹介しています。

- 「カレーでうちかつ！」特設サイト

URL <https://www.maitake.co.jp/recipe/special/housefoods/>

※特設サイト等で下記のレシピを公開中。

お鍋で煮込む手間を削減！「時短・簡単」レシピ



電子レンジで作る！まいだしカレー

電子レンジで簡単に作れる雪国まいたけ極をプラスしたカレーです。
まいたけに含まれるグアニル酸、豚肉のイノシン酸、玉ねぎのグルタミン酸、
それぞれのうま味成分によって煮込まなくても本格的な一品に仕上がります。



まいたけとナスのビーフカレー

火の通りにくい「にんじん」は薄切りにすることで煮込み時間を短縮！
ナスやまいたけは火の通りやすい野菜なのでヘルシーかつ時短で仕上げるレシピです。
また、ナスには体内の水分調整をしてくれるカリウムが多く含まれるため、夏バテ予防に効果的です。

きのこの酵素とうま味を活かした「本格・こだわり」レシピ



フライパンで作る！白まいたけのトマトチキンカレー

生の“まいたけ”に含まれるプロテアーゼ酵素の働きにより、硬くなりがちな
鶏むね肉を柔らかく仕上げるレシピです。



マッシュルームのビーフカレー

きのこに含まれるうま味成分（グアニル酸）は、60～70度で加熱すると増えるので、弱火でじっくり調理するとより美味しく仕上がります。

※「雪国まいたけ極（きわみ）」は手で割いて簡単に使えるので、様々な料理に食感と美味しさをプラスすることができ、お客様の献立と健康に寄り添います。

※うちかつ！®

健康を維持する気持ちを表す『打ち勝つ』と、ヘルシーなおうちごはんを楽しんでもらう『家活（うちかつ）』の2つの想いを「うちかつ！」に込めました。（「うちかつ！」は株式会社雪国まいたけの登録商標です。）

当社では、今回の共同販促企画の実施に合わせて、どんな料理にも相性が良い「雪国まいたけ極」を活かしたレシピを特設サイトで紹介し、「うちかつ！」活動をサポートします。

私たち雪国まいたけは、まいたけの美味しさや機能性を多くの人に知って頂くことで、全てのお客様が健康な食生活がおくれますよう、今後も「雪国まいたけ極」をはじめとするきのこ商品の良さを伝え続けて参ります。

株式会社 雪国まいたけ

本社: 〒949-6695 新潟県南魚沼市余川89番地

tel:025-778-0111(代表)

URL:<https://www.maitake.co.jp/>

本リリースに関する報道関係者様からのお問い合わせ先

株式会社雪国まいたけ マーケティング部 担当：菅野、齋田

〒135-0041 東京都江東区冬木11-17 イシマビル6F

tel:03-6778-1529(9:00～18:00、土日祝日を除く)

e-mail:cp-information@maitake.co.jp