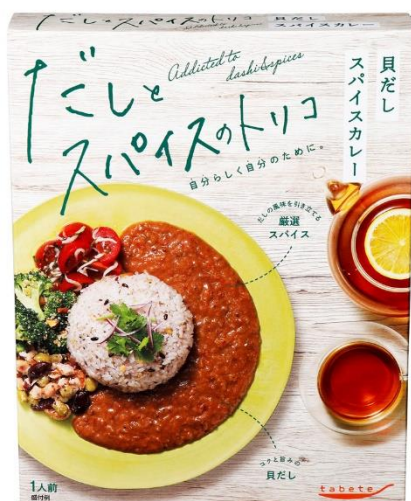


だしとスパイスの掛け合わせを楽しむレトルトカレー

「tabete だしとスパイスのトリコ」より2種を発売

国分グループ本社株式会社〔本社：東京都中央区、代表取締役会長兼 CEO：國分勘兵衛〕は、「tabete だしとスパイスのトリコ」シリーズから「貝だしスパイスカレー」「いかすみスパイスカレー」2種を発売いたします。



1. 開発背景

拡大するレトルトカレー市場は、新商品や新規メーカーの参入も多く、バラエティに富んだユニークな商品が多いことが特長です。2025 年 3 月に「だし」と「スパイス」との相性の良さに着目した、レトルトカレーの新シリーズ「だしとスパイスのトリコ」を発売し、ご好評をいただいております。よりお客様に「だしとスパイスの相性の良さ」をお楽しみいただけるよう、このたび追加で2アイテムを発売いたします。

2. 商品特長

だしとスパイスの掛け合わせを楽しむ「tabete だしとスパイスのトリコ」は、だしを味づくりのベースにしているため、日本人の口に馴染むのが特長です。また、だしにあうスパイスを厳選し、油で炒めて香りを引き出すことで、濃厚なだしのうまみと、芳醇なスパイスの香りに満たされる本格的なスパイスカレーに仕上がっています。

3. 商品概要

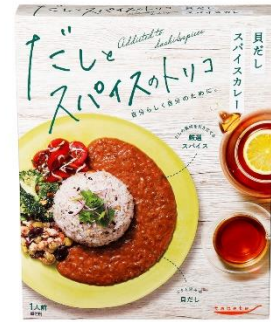
商品名 : tabete だしとスパイスのトリコ
貝だしスパイスカレー

内容量 : 160 g

参考売価 : 490 円 (税別)

賞味期間 : 2 年

商品コメント: いたや貝の貝柱を具材として使用した、貝の旨みあふれるスパイスカレー。貝だしに合うようにスパイスを厳選し、スパイスを調理のはじめに油で炒めて香りを引き出して、ソースに閉じ込めています。



商品名 : tabete だしとスパイスのトリコ
いかすみスパイスカレー

内容量 : 160 g

参考売価 : 490 円 (税別)

賞味期間 : 18 カ月

商品コメント: 刻んだいかや、いかすみを使用し、濃厚でコクのある奥深い味わいのスパイスカレー。いかすみの濃厚なコクに合うようスパイスを厳選し、スパイスを調理のはじめに油で炒めて香りを引き出して、ソースに閉じ込めています。



4. 発売日

2025 年 9 月 8 日 (月)

※当シリーズは、国分グループの公式オンラインストア「ROJI 日本橋 ONLINE STORE」においてもご購入いただけます。

<https://www.roji-nhb.jp/>

◆商品・販売に関するお問い合わせ

国分グループ本社 (株) マーケティング・商品統括部 商品開発部 開発一課 電話 : 03-3276-4131

◆報道・取材に関するお問い合わせ

国分グループ本社 (株) 経営企画部 広報課 電話 : 03-3276-4121

〒103-8241 東京都中央区日本橋 1-1-1 Mail : info01@kpost.kokubu.co.jp