

「八代目儀兵衛」の<カレー専用米>と、本格レトルトカレーのセット新発売

ルーと良く絡む！カレーを食べるためのお米に

淡路島産タマネギを使用した「fond boeufカレー」と、
スパイシーな「バターチキンカレー」の2種をセットで販売

ブライダル大手の(株)ノバレーゼ(東京、東証スタンダード上場)は、京都の老舗米屋「八代目儀兵衛」の“カレー専用米”と当社オリジナルのレトルトカレー2種をセットにしたギフト用商品を開発し、2025年1月1日(水)から新発売します。

セット内容は、「fond boeufカレー」1袋、「バターチキンカレー」2袋のレトルトカレー計3袋(いずれも180グラム)と、カレー専用米2合(300グラム)です。

価格は税込3,348円(税込)で、販売は当社子会社((株)タイムレス)が運営するギフト専用の電子商取引(EC)サイト「THE TIMELESS ONLINE SHOP(ザ タイムレス オンラインショップ)」で行います。

レトルトカレーは、淡路島産タマネギを使用したfond boeufカレーと、スパイシーなバターチキンカレーの2種です。ビーフカレーは、タマネギの甘みとfond boeufのkokが溶け込んだ濃厚な味わいで、チキンカレーは、バターと鶏肉のkokの中にピリリと辛いスパイスが食欲をそそります。

そのレトルトカレーとセットにするお米は、京都の老舗米屋「八代目儀兵衛」が手がける“カレー専用米”です。噛めば噛むほど甘みを感じるハリのある食感が特徴です。



“カレー専用米”と2種類の本格レトルトカレー

カレーはレトルトパウチで、お米は生米のままお届けします。自宅の炊飯器や土鍋でお米を炊き上げ、電子レンジや湯煎で温めた熱々のルーをかけていただくスタイルです。

“カレー専用米”は、カレーを提供する飲食店の要望に応える形で生まれた、カレーライスのためのお米です。カレールーの味わいを引き立てる、しっかりとしたうまみと甘みが特徴です。一粒一粒の輪郭がはっきりとしている大粒のお米は、口の中でほどけながら、ルーとよく絡みます。

スルリと喉を通る滑らかさが、次の一口へと誘います。



フンドボービーフカレーは、糖度が高く濃厚な甘味が特徴の淡路島産タマネギをメインに、ショウガやニンニクといった香味野菜を、牛肉の旨味を凝縮したフンドボーでじっくり煮込み、豊かなコクと奥行きのある味わいに仕上げます。

バターチキンカレーは、クミンやコリアンダー、ターメリック、カルダモンなどの複数の香り高いスパイスを、特製のカレールーとともに、鶏肉やチキンブイヨン、カシューナッツと丁寧に煮込んでいます。仕上げに北海道産の生クリームと、バターを加えて、芳醇な香りをプラスします。スパイシーさとまろやかな口当たりが特徴です。

販売概要

商品名	こだわり食材のカレーとカレー専用米のセット		
発売日	2025年1月1日(水)	税込価格	3,348円
商品内容	フンドボービーフカレー1袋、バターチキンカレー2袋、カレー専用米2合		
内容量	カレー1袋 180グラム、米 300グラム	賞味期限	製造から 180日
販売方法	ECサイト「THE TIMELESS ONLINE SHOP(ザ タイムレス オンラインショップ)」 ブライダルギフトカタログ「THE TIMELESS GIFT COLLECTION(ザ タイムレス ギフトコレクション)」		
ECサイト	https://shop.the-timeless.jp/		
販売元	(株)タイムレス(ノバレーゼ 100%出資子会社)		
製造元	株式会社八代目儀兵衛(カレー専用米)、バル食品工業株式会社(レトルトカレー)		
問合せ先	商品に関する問合せ先 050-5578-1755 ((株)タイムレスギフト専用窓口)		

会社概要

社名	株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc. ※東証スタンダード市場上場		
住所	〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目8番14号 銀座 YOMIKOビル 4F		
電話	03-5524-1122(代)	創立	2000年11月1日
資本金	100百万円(2023年12月末)	代表者	代表取締役社長 荻野洋基
従業員数	2578人(連結)、2098(単体) ※いずれもパート・アルバイト含む(2023年12月末)		
事業内容	ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)・レストラン特化型事業		
	国内		海外
婚礼施設運営	ドレスショップ	レストラン	フォトウエディングとスパ運営事業
38施設	26店舗	10店舗	1店舗

※国内の施設数は開業予定も含まれます

報道各位からの問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井

TEL.03-5524-2299 E-mail: t-matsui@novarese.co.jp