



明星食品

NEWS RELEASE

1

2015年(平成27年)9月1日

東京・銀座にあるカレーの名店「デリー」監修
No.1メニュー「カシミールカレー」をラーメンにアレンジ

明星 銀座デリー監修 カシミールカレーラーメン

2015年9月28日(月) 全国で新発売

明星食品株式会社(社長:松尾昭英)は、東京・銀座にあるインド・パキスタン料理の名店「デリー」監修によるタテ型BIGサイズカップめん『明星 銀座デリー監修 カシミールカレーラーメン』を、2015年9月28日(月)に全国で新発売いたします。



東京・銀座のインド・パキスタン料理の「デリー」は、インドの手法をそのままに、日本の風土に合うように味を改良した、人気のカレー店です。

今回の新製品『明星 銀座デリー監修 カシミールカレーラーメン』は、黒くてサラサラとしたカレーソースの刺激的な辛さが人気の同店のNo.1メニュー「カシミールカレー」をラーメンにアレンジした、タテ型BIGサイズのノンフライカップめんです。チキン、ビーフの旨みをベースに、カレー粉、フライドガーリック、ローストオニオンを加えたカレースープに、スープのりの良いノンフライ麺を合わせました。「カシミールカレー」の特長を生かして、スパイスと辛味を効かせたロースト感のある極辛スープがクセになる極上のカレーラーメンに仕上げました。

■ 商品の概要

商 品 名	明星 銀座デリー監修 カシミールカレーラーメン
内 容 量	89g(めん65g)
JANコード	4902881427418
荷 姿	89g×12入＝1ケース
希望小売価格	205円(税別)
発売日及び発売地区	2015年9月28日(月)に、全国で新発売

■ 商品の特長

- め ん : 香ばしく味付けした、スープのりの良いノンフライ麺です。
- ス ー プ : チキン、ビーフの旨みをベースに、カレー粉、フライドガーリック、ローストオニオンを加えたカレースープです。銀座デリーのNo.1メニューである「カシミールカレー」の特長的な辛味とともにロースト感を感じる極辛のラーメンスープにアレンジしました。スパイスには、クミン、コリアンダー、ローリエ、ナツメグなどを使用しました。
- か や く : キャベツ、ダイス肉、ポテト、ニンジン、スイートレッドペッパーを組み合わせた具材です。