



NEWS RELEASE 2019.1.7

1月22日の“カレーの日”には、最新トレンドのスパイスカレーをどうぞ！！ 「大阪発祥！今、話題のスパイスカレートリオ」を2019年1月21日(月)に新発売

日清食品株式会社（社長:安藤 徳隆）は、「カップヌードル スパイスチキンカレー」「日清のどん兵衛 カツオとチキンのWだしスパイスカレーうどん」「日清焼そばU.F.O. スパイスキーマカレー焼そば」を1月21日(月)に全国で新発売します。

“クセになるあとがけ本格スパイス”が味の決め手！

毎年1月22日は、1982年に全国の学校給食で一斉にカレーが出されたことにちなみ“カレーの日”とされています*1。この“カレーの日”に合わせて、大阪発祥の新たなトレンドとして話題の“スパイスカレー”*2を「カップヌードル」「日清のどん兵衛」「日清焼そばU.F.O.」流にアレンジした新商品を発売します。

「カップヌードル スパイスチキンカレー」は、チキンとトマトをベースに各種スパイスをきかせたチキンカレースープが特長です。「日清のどん兵衛 カツオとチキンのWだしスパイスカレーうどん」は、オニオンとトマトをベースに、カツオとチキンのうまみ、各種スパイスを加えたコク深いだしカレーうどんです。「日清焼そばU.F.O. スパイスキーマカレー焼そば」は、ポークをベースに各種スパイスをきかせたスパイシーなキーマカレー焼そばです。

いずれの商品も、お店で食べる“スパイスカレー”の特長の一つであるあとがけスパイスをアレンジした“クセになるあとがけ本格スパイス”付きで、仕上げに加えることでより一層やみつきになる味わいをお楽しみいただけます。パッケージは、スパイスカレーのお店をイメージしたデザインで、木目調をベースに色とりどりのスパイスのイラストをあしらいました。



*1 1982年、公益社団法人全国学校栄養士協議会が1月22日の給食での提供を呼びかけたことにちなみ、2016年に全日本カレー工業協同組合が一般社団法人日本記念日協会に申請を行い、認定されました。

*2 1990年前後に大阪で生まれたとされるカレージャンル。スパイスをあとがけするなど、既存の枠組みにとらわれない多様なスパイスの使い方が特長で、人気を呼んでいます。



■商品特長

「カップヌードル スパイスチキンカレー」

麺：カップヌードルならではの、つるみとコシのある麺。

スープ：スパイシーなチキンカレースープ。チキンとトマトをベースに、クミン、ジンジャー、マスタードシードをきかせました。

具材：味付鶏ミンチ、トマト、ネギ。

別添：クミン、粗びきコリアンダー、粗びき黒こしょう、赤唐辛子、パセリを使用した“クセになるあとがけ本格スパイス”。

「日清のどん兵衛 カツオとチキンのWだしスパイスカレーうどん」

麺：どん兵衛ならではの、もっちりとしたつるみのあるうどん。

つゆ：スパイシーなだしカレーのつゆ。オニオンとトマトをベースに、チキンとカツオのうまみ、クミン、コリアンダー、クローブをきかせました。

具材：味付肉そぼろ、たまご、赤唐辛子、ネギ。

別添：粗びきクミン、粗びき黒こしょう、オニオン、赤唐辛子、パセリを使用した“クセになるあとがけ本格スパイス”。

「日清焼そばU.F.O. スパイスキーマカレー焼そば」

麺：日清焼そばU.F.O.ならではの、コシのある中太麺。

ソース：スパイシーなキーマカレーソース。ポークをベースに、フェンネル、カルダモン、クミンをきかせました。

具材：味付肉そぼろ、ニンジン。

別添：粗びき黒こしょう、赤唐辛子、粗びきクミン、オニオン、パセリを使用した“クセになるあとがけ本格スパイス”。

■商品概要

商品名	カップヌードル スパイスチキンカレー	日清のどん兵衛 カツオとチキンのWだし スパイスカレーうどん	日清焼そばU.F.O. スパイスキーマカレー 焼そば
内容量	82g (麺 60g)	87g (麺 66g)	110g (麺 90g)
JANコード	4902105246702	4902105251034	4902105244531
ITFコード	14902105246709	14902105251031	14902105244538
食数 / 荷姿	1 ケース 20 食入	1 ケース 12 食入	
希望小売価格	180 円 (1 食/税別)		
発売日	2019 年 1 月 21 日(月)		
発売地区	全国		