



宮城県産黒毛和牛使用

コクふくらむキーマカレー



宮城県産黒毛和牛を使用
コク深い味わいに仕上げました

古今東北の産地から

宮城県産黒毛和牛ひき肉を使用したキーマカレーです。ひき肉には、宮城県の牛専門問屋会社である(株)栄和で仕入から加工まで行った宮城県産黒毛和牛を使用しました。赤身の美味しい和牛ひき肉と人参と玉ねぎの野菜ミンチを使用して、コク深い味わいに仕上げました。



ハウス食品グループ東北工場株式会社のみなさん

弊社は、多様化する食ニーズに柔軟かつ迅速に応えられるレトルト食品製造会社としてサンヨー缶詰様より事業承継を行い、2025年6月より操業を開始、2026年6月1日より新工場で本格稼働を開始しました。ハウス食品グループでは、東北エリア初となる工場になります。健全な経営と事業活動を行い、地元福島に根付き、地域や行政、企業との交流・連携から、社会の発展に貢献するグッドパートナーを目指します。



へだわりの原料・風味

キーマカレーはひき肉のカレー料理です。カレーソースは、チーズパウダーやみそ、しょうゆでコクを出し、クミン、コリアンダー、ターメリックやオールスパイス等のスパイスのバランスを取って、全体的にスパイスが香る仕立てにしています。

ひき肉は、宮城県産の牛専門問屋(株)栄和で仕入れから加工まで行った赤身の美味しい宮城県産黒毛和牛のひき肉を使用しました。

カレーソースに牛肉の旨味やコクを付与してさらにおいしさを盛り上げています。ご飯が進むキーマカレーです。

<こだわりの製法>

小麦粉とラードを高温で焙煎することで香味と粘性を引き出した小麦ルーと玉ねぎや香味野菜を加熱し香味を引き出した煮込み野菜を仕込みます。それぞれ仕込んだ小麦ルーと煮込み野菜、そしてスパイスや和風調味料等を一緒に混合加熱することで最終的な風味、おいしさを引き出しています。



<震災時の苦労・復興にかける想い>

2025年6月操業なので震災との直接の関りはありませんが、従業員の多くはサンヨー缶詰様より転籍しており、震災を経験しています。震災時は建屋の損壊、機器の位置ずれで一時操業停止となりましたが、従業員一同復旧に向け取り組み、短い期間で操業を開始しました。会社は変わりますが、震災時の苦労は忘れずに福島に根付き、福島の経済の活性化、復興支援につなげていきます。

<おすすめの食べ方>

レトルト食品ですので湯せんで温めた後ご飯と一緒に召し上がってください。お好みでトッピングなどをのせるのもおすすめです。

<商品名> 古今東北 宮城県産黒毛和牛使用 コクふくらむキーマカレー

【分類】: 食品

【製造者名】: ハウス食品グループ東北工場株式会社

【製造地】: 福島県福島市

【主な原材料】: 野菜(玉ねぎ、にんじん) 牛肉(宮城県産)、牛脂豚脂混合油、小麦粉、粒状植物性たん白、トマトペースト、でんぷん、ガーリックペースト、香辛料、食塩、砂糖、カレーパウダー、しょう油、ビーフエキス、みそ、チーズパウダー/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料
(一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

【内容量】: 160g

【保存方法】: 常温

【賞味期限】: 2年

【JANコード】: 4573381184097

【ITFコード】: 14573381184094