

2023年7月13日

アマゾンの料理人太田哲雄シェフ監修 世界のカレーが楽しめる 4 種のカレーカシュー7月13日発売

ナッツ、ドライフルーツなどの開発、販売をする株式会社スタイル・ナッツカンパニー（本社：東京都千代田区、代表取締役：五十嵐 聡、以下「スタイル・ナッツカンパニー」）は、2023年7月13日（木）より、世界の料理を4種のカレー味にアレンジした「4種のカレーカシュー」を全国のスーパーマーケットおよびコンビニエンスストアにて販売を開始いたしました。普遍的な素材であるナッツとスパイスを組み合わせ、カシューナッツのうまみを最大限に引き出すカレーレシピを、世界を渡り歩いた太田哲雄シェフ監修のもと開発しました。世界のカレーが楽しめる・それぞれの味がくせになる新感覚の snack 菓子です。



[公式ウェブサイト : <https://www.stylenuts.co.jp/>]

世界各国の料理をカレーにアレンジ、4種のカレーカシュー

本来のカレーはインドのスパイス煮込み料理の総称で、日本に持ち込まれたカレーは日本独自のカレー文化として世界一の発展を遂げ、世界中で人気上昇しています。

コクと旨みを生み出すカシューナッツはカレーとの相性がよく、カシューナッツを使った世界の料理をアマゾンの料理人として名を馳せる太田シェフ監修のもと、4種のカレー風味の snack 菓子にアレンジしました。スパイスとハーブを巧みにブレンドし、複雑で奥深い風味豊かなカレー味のカシューナッツは、カリッとした食感とともに、それぞれの味の違いを味覚と色で楽しんでいただけます。

- ① 北海道風ホワイトカレー：チーズを使ったクラムチャウダー風味カレーは、ほっとする優しい味わいです
- ② インド風バターチキンカレー：インド北部で人気のカレーは、濃厚なバター風味とコクのあるチキンのうまみをお楽しみいただけます
- ③ タイ風レッドカレー：香辛料、ハーブ、ココナッツの複雑なハーモニーは、辛さのあと引くうまさぐせになります

News Release

株式会社スタイル・ナッツカンパニー

- ④ ペルー風セビーチェカレー：魚介類をマリネしたペルーの定番郷土料理をカレー風味にアレンジ。エキゾチックな酸味と辛みが口に広がります



1袋で4種のカレー味が楽しめるナッツを使ったお菓子は、前例のない商品です。7月13日から、順次店頭で販売が始まります。ご家族や友人と一緒に、新感覚のカレーカシューを体感してください。

商品概要

製品名：4種のカレーカシュー

発売日：2023年7月13日

内容量：16g×4種×各2袋入（合計8袋）

価格：オープン価格

販売場所：全国のスーパーマーケット、コンビニエンスストアなど

スタイル・ナッツカンパニーは、ナッツやドライフルーツの専門メーカーとして、オーブンでローストした素焼きタイプ、塩やシーズニングなどで味付けしたナッツ、トレイルミックスなど多彩な商品を販売しています。

栄養価が高く、健康的な食品をご家庭でお楽しみいただく商品を開発し、さまざまな世代の皆様に新しい美味しさと健康をお届けしてまいります。

太田哲雄シェフについて



LA CASA DI Tetsuo Ota オーナーシェフ。

19歳でイタリアに渡って以降、料理人として、イタリア、スペイン、ペルーと3カ国で通算10年以上の経験を積み、2015年に日本に帰国。イタリアでは星付きレストランからミラノマダムのプライベートシェフ、スペインでは「エル・ブジ」、ペルーでは「アストリッド・イ・ガストン」などに勤務。現在は、軽井沢を拠点に料理をする傍ら、アマゾンカカオ普及のため幅広く活動しています。いま最も話題を集めるシェフのひとりです。

News Release

株式会社スタイル・ナッツカンパニー

会社概要

会社名：株式会社スタイル・ナッツカンパニー

本社所在地：東京都千代田区神田富山町 9 番地神田東邦センタービル

代表取締役：五十嵐 聡

設立：2022年9月

事業内容：落花生、ナッツ、ドライフルーツの開発、販売

当社は、自社農園での落花生の栽培、ナッツ・ドライフルーツなどの原料調達、商品企画、製造・加工、販売まで、すべてのプロセスを当社グループで一気通貫して手掛けています。

本件に関するお問い合わせ

株式会社スタイル・ナッツカンパニー 担当：大塚

Tel : 03-3251-5566 Mail : a.otsuka@ko-ba.co.jp

<https://www.stylenuts.co.jp/>