

2022年7月19日

ごと株式会社

シリーズ累計 90 万袋を販売
長崎県・五島列島産の魚介やブランド肉を使用した
ワンランク上のレトルトカレーがリニューアル
『五島の鯛で出汁をとったプレミアムな高級カレー』
7月19日（火）リニューアル新発売

長崎・五島列島産の旬な食材を使用した加工食品の製造販売、PB・OEM 商品製造及び五島列島の特産品販売を行う、ごと株式会社（所在地：長崎県五島市/代表取締役社長：木下秀鷹）は、2017年7月の発売以降、累計販売数90万袋を突破する、同社の主力商品『五島の鯛で出汁をとったカレー』シリーズの中で、五島牛や五島 SPF 美豚など五島の代表的な高級食材を贅沢に使用した、ワンランク上のレトルトカレー『五島の鯛で出汁をとったプレミアムな高級カレー』をリニューアルいたしました。



『五島の鯛で出汁をとったプレミアムな高級カレー』調理イメージ

■ 『五島の鯛で出汁をとったプレミアムな高級カレー』リニューアルの特徴

① 五島が誇る高級食材をそれぞれに最も合うカレーソースで

今回のリニューアルでは、五島が誇る高級食材である「五島牛」「五島 SPF 美豚」「五島地鶏しまさざなみ」「久賀島の車海老」のそれぞれに最も合うカレーソースを、ハーブや調味料、ホールスパイスとパウダースパイスの調合からこだわり新しい味を作りました。テイストの異なる個性豊かな4種類のカレーをお楽しみいただけます。いずれも着色料・香料は使用していません。

PRESS RELEASE



② 1袋 360g*！2名様でお召し上がりいただけるボリューム

ご家族やご友人と一緒に召し上がりいただきやすいボリュームにリニューアルしました。また、2名様分を1つのパッケージにすることでごみを減らしCO2削減を図っています。もちろん、カレーをお代わりされるカレー好きの方にもご満足いただけるボリュームです。 ※『五島の鯛で出汁をとったプレミアムな高級カレー』久賀島の車海老のみ1袋 320g

■商品概要

◎商品名：

『五島の鯛で出汁をとったプレミアムな高級カレー』五島牛

市場に出回る量が少なく「幻のブランド牛」とも言われる「五島牛」が135g入った贅沢なカレー。赤身と脂身のバランスが良くサシの入った霜降り肉で、やわらかい肉質と口の中に広がる旨みが特長です。五島の鯛や昆布とあわせて、オーブンでカリカリに焼いた五島牛の牛骨と切り落とし肉を出汁に加えることで深みのある味わいに仕上げています。カレーソースには自社でペースト加工したマッシュルームペーストと、カシスピューレを使用することで五島牛の旨味をさらに引き出し、まろやかな味わいをお楽しみいただけます。まさに「五島牛」を存分に楽しめる逸品です。



- ◎内容量：360g（2人前）
- ◎賞味期限：製造日より2年
- ◎販売価格：3,680円（税込）

◎商品名：

『五島の鯛で出汁をとったプレミアムな高級カレー』五島SPF美豚

栄養バランスのとれた肥料と、広々とした環境でストレスがかからないように育てられた「五島 SPF 美豚」は、赤身はやわらかく、脂身はさらりとして甘みがあります。旨味成分がたっぷり含まれた五島美豚に合わせたカレーソースには、マンゴーの甘みと3種類のベリーの酸味、隠し味に西洋わさびの辛みを加えることで、甘酸っぱさと辛さが効いたポークビンダルー風のカレーに仕上がりました。お肉とのマリージュをお楽しみください。



- ◎内容量：360g（2人前）
- ◎賞味期限：製造日より2年
- ◎販売価格：2,180円（税込）

PRESS RELEASE



◎商品名：

『五島の鯛で出汁をとったプレミアムな高級カレー』五島地鶏しまさざなみ

五島産の椿油やお茶などを配合した良質なエサを食べて、島の豊かな自然の中で育った五島の地鶏は、旨味がありながら肉質はヘルシーです。カレーソースには、じっくりと煮込んだしまさざなみの鶏ガラ出汁をベースに、ココナッツミルクやコブミカンを使用し、グリーンカレーのようなアジアンテイストなカレーに仕上がっています。アクセントに五島の郷土菓子「かんころ餅」に使用される「かんころ（さつまいも※）」を使用することで、肉の弾力とさつまいものホクホク感といった食感の違いをお楽しみいただけます。



◎内容量：360g

◎賞味期限：製造日より2年

◎販売価格：2,180円（税込）

◎商品名：

『五島の鯛で出汁をとったプレミアムな高級カレー』久賀島の車海老

世界遺産の教会を有する五島列島・久賀島で養殖されている車海老は、暖流の対馬海流が流れる自然豊かな養殖環境と栄養に富む海が、香り高く豊潤な甘みとプリッとした歯ごたえの車海老を育てています。今回のカレーは車海老を贅沢に2尾使用し、合わせるカレーソースには、酸味のあるトマトソースをベースに、隠し味にグレープフルーツを使用することで味の輪郭を引き立たせた、さっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。



◎内容量：320g

◎賞味期限：製造日より2年

◎販売価格：2,480円（税込）

※「かんころ」は五島に古くから伝わる保存食で、さつまいもを茹でて干したものです。普段はお餅とつきあわせて郷土菓子の「かんころ餅」を作る際に使われます。この「かんころ」をカレーに入れることで、やさしい味のあまくちカレーが完成します。使用する「かんころ」はなっとり甘い焼き芋として人気の「五島ごと芋」で、農薬・化学肥料を使わずに育った五島列島産のブランドさつまいもです。2022年度の『さつまいも・オブ・ザ・イヤー』安納べに部門で日本一を受賞しています。

■『五島の鯛で出汁をとったなんにでもあうカレー』とは

『五島の鯛で出汁をとったカレー』はシリーズ販売となっており、2017年7月に『五島の鯛で出汁をとったなんにでもあうカレー』を販売、2019年7月には五島牛や五島 SPF 美豚など五島の代表的な高級食材を贅沢に使用した、ワンランク上の『五島の鯛で出汁をとったプレミアムな高級カレー』が発売されています。2021年8月に、長崎・五島列島産のかんころ（ブランドさつまいも「五島ごと芋」）を使用し辛さを控えた『五島の鯛で出汁をとったあまくちのかんころカレー』が加わっ



たことで、辛いものが苦手な方やお子様でも安心してお召し上がりいただけるラインナップになりました。ご家族皆さまで『五島の鯛で出汁をとったカレー』シリーズをお楽しみください。

<会社概要>

- 社名 ごと株式会社（商号：長崎五島ごと）
- 所在地 〒853-0031 長崎県五島市吉久木町 726-1
- 連絡先 （代表）0959-75-0111
- ホームページ <https://nagasakigoto.co.jp/>
- 事業内容 「ごと焼きごと芋」など冷凍焼き芋の製造・販売、「五島の鯛で出汁をとったなんにでもあうカレー」シリーズや OEM・PB 商品などレトルト食品の製造・販売、「カフェ & おみやげ ごと」の店舗運営
- 代表者 代表取締役社長 木下 秀鷹
- 設立 2006年8月18日
- 資本金 9,900万円
- 従業員 38人（2022年1月現在）

<公式オンラインストア>

<https://nagasakigoto.net/>

<公式 SNS アカウント>

- Facebook : <https://www.facebook.com/nagasakigoto/>
- Twitter : <https://twitter.com/nagasakigoto>
- Instagram : (アカウント名 : @nagasakigoto510)
<https://www.instagram.com/nagasakigoto510/>
- LINE : @nagasakigoto