

新製品「湘南みやじ豚カレー」販売開始と お披露目バーベキュー実施に関するプレスリリース

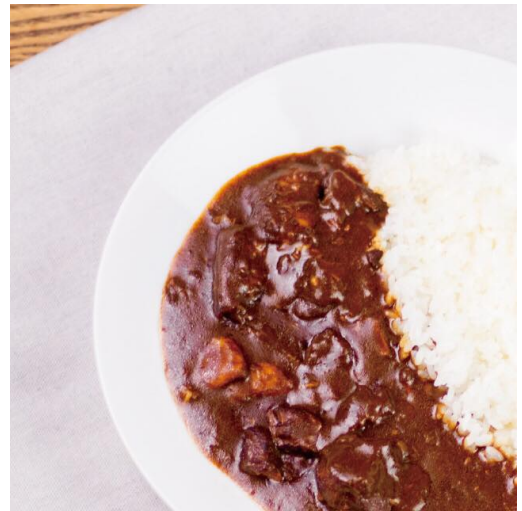
株式会社みやじ豚（代表取締役社長 宮治勇輔／神奈川県藤沢市打戻539）は、湘南藤沢で育ったブランド豚「みやじ豚」を素材として使用したカレー「湘南みやじ豚カレー」を3月30日、愛知県の精肉店 有限会社夏目ホルモン店（愛知県豊川市）より発売します。

□開発までの経緯と商品内容

株式会社みやじ豚はECサイトでの販売のほか、ほぼ毎月みやじ豚バーベキューというイベントを開催するなど、口コミで広がっているブランド豚。みやじ豚を素材として扱う取扱飲食店も増加しているが、首都圏や主要都市に集中しているため、プロが調理したメニューを味わう機会は一部のエリアの人に限られていた。

そこで、常温で持ち運びができる商品開発を検討。小ロットで本当に美味しいカレーを製造できる場所を探し、顔の見えるお肉屋というコンセプトで「Niku Box*」というブランドを展開する愛知県にある「夏目ホルモン店」と連携。本商品を開発する運びとなった。

*Niku boxとは…「お肉は銘柄より人柄」をモットーに、誰がどこで育てたかわからないお肉でなく、育てた方のこだわりや想いが詰まったお肉をお届けする生産者と一体となった肉屋ブランド



□湘南みやじ豚カレーについて（概要）

名称：湘南みやじ豚カレー

販売日：2019年4月7日 価格：1,080円（税込） 内容量：200g

原材料：豚肉(みやじ豚)、玉ねぎ、カレーフレーク、ソテードベジタブル、バター、チャツネ、生姜、にんにく、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料(一部にごま、小麦、大豆含む)

詳細：みやじ豚の食感とうま味を最大限活かすために、レトルトカレーではなかなか実現できない大きさの塊肉をふんだんに入れました。みやじ豚の上質な脂の甘みと旨味がカレー全体に染みこむことで驚くほどコクのあるカレーに仕上がりました。カレー専門店が大絶賛のみやじ豚だからこそ実現できた本物のレトルトカレーです。



□お披露目バーベキューについて（概要）

日程：2019年3月30日 12:00-14:30

場所：弁慶果樹園（藤沢市遠藤6190） 参加費：無料（報道関係者の方）

内容：みやじ豚バーベキューを体感して頂きながら、新作の湘南みやじ豚カレーをお召し上がり頂きます。

希少なブランド豚「みやじ豚」を気軽に美味しく食べられる新商品です
体感していただくための報道関係者向けイベントもご用意いたしました
ぜひとも取材や記事掲載のご高配をよろしくお願いたします

■WEB | <http://www.miyajibuta.com/>

■お問い合わせ先・取材の窓口 株式会社みやじ豚 0466-48-2331 担当：宮治 メール：mail@miyajibuta.com