

2021年7月15日(木)

<marusan × 若鯨家<sup>名物カレーうどん</sup> 愛知発祥同士のコラボ>  
名古屋名物の“あのカレーうどん”が鍋に！  
「若鯨家監修カレー鍋スープ」新発売  
～東海エリア一部スーパーにて8月2日(月)先行発売～

マルサンアイ株式会社(本社:愛知県岡崎市、代表取締役社長:渡辺 邦康)は、株式会社若鯨家(本社:愛知県名古屋市長:高橋 知子)とのコラボレーション商品「若鯨家監修カレー鍋スープ」を発売いたします。2021年8月23日(月)の全国発売に先駆け、東海エリアの一部スーパーにて2021年8月2日(月)より先行発売いたします。



#### ■「若鯨家監修カレー鍋スープ」商品情報

“ちゆるちゆるうまうま”でおなじみ、当社と同じ愛知県発祥のカレーうどん店「若鯨家」監修のカレー鍋スープです。若鯨家「名物カレーうどん」のイメージを大切にしながら、カレー鍋としてベストな味を目指して試作を重ね、子どもから大人まで誰もが楽しめる味に仕上げました。かつおをベースにポークエキスを配合した旨みのあるだしに、マルサンのみそでコクをプラス。食欲をそそるカレーのスパイシーな風味と、深みのある味わいで、最後までおいしくお召し上がりいただけます。

希望小売価格：350円(税抜)

発売日/販売エリア：2021年8月2日(月)/東海エリア一部スーパー  
2021年8月23日(月)/全国

賞味期間：365日

内容量：720g

商品情報 URL：<https://www.marusanai.co.jp/lineup/detail-73233/>



## ～最後のお楽しみ、メのバリエーションいろいろ～

鍋のお楽しみのひとつは、最後のメ。若鯨家と言えば外せない「カレーうどん」や、ごはんとチーズを加えた「カレーリゾット」などの王道メメニューをはじめ、スープにかつお節粉と豆乳を加えたつけだれでいただく「カレーつけ麺」もおすすです。また、ひき肉を入れてスープを煮詰めれば「ドライカレー」もお作りいただけます。具材の旨味が溶け出したメはどれも絶品です。ぜひおためください。



## ～まだまだ暑い時期からぜひ“鍋”を！おすすめアレンジのご紹介～



鍋＝冬のイメージではありますが、暑いからこそ食べたくなるカレー味の鍋なら、夏バテで食欲が落ちる時期にも野菜やお肉をたくさん摂ることができます。定番の具材でお楽しみいただくのはもちろん、トマト、なす、オクラなど夏野菜や玉ねぎ、パプリカ、ベーコンを入れてスープカレー風にアレンジしてもおいしくお召し上がりいただけます。

今シーズンの鍋はぜひ、まだまだ暑い時期から「若鯨家監修カレー鍋スープ」でスタートを！

## ■「若鯨家」について

1987年創業。名古屋生まれ、名古屋育ち。コク深くとろみのあるピリ辛カレールー＆モチモチ食感の極太麺が特長「名物カレーうどん」の店。今や東海3県および関東圏に40店舗以上を展開。「名物カレーうどん」をはじめ、味噌串カツや手羽先・天むすなど”なごやめし”も楽しめるお店へと進化しています。

本社所在地：〒460-0003 愛知県名古屋市中区錦3丁目12番10号

代表者：代表取締役社長 高橋 知子

U R L：<https://www.wakashachiya.co.jp/>



## ■マルサンアイ株式会社について

本社所在地：〒444-2193 愛知県岡崎市仁木町字荒下1番地

代表者：代表取締役社長 渡辺 邦康

資本金：8億65百万円

設立：1952年3月

U R L：<https://www.marusanai.co.jp/>

業務内容：大豆を主原料とするみそ・豆乳、無菌充填技術を活かした飲料、その他食品の製造販売。

2020年9月期の売上は、294億円。

当社では大豆を中心とした様々な製品の製造販売を通じて、企業理念である「健康で明るい生活へのお手伝い」を実現するとともに、今後多くの方に大豆製品の魅力を感じていただけるよう、新商品開発や生活者との接点強化を図っていきます。

### 【本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先】

マルサンアイ株式会社 開発統括部・マーケティング室 ブランドマネジメント課

担当：河合 美琴 TEL:03-5333-7200 MAIL:[marusanai\\_pr@marusanai.co.jp](mailto:marusanai_pr@marusanai.co.jp)