

暑い夏はカレーを食べてパワーチャージしよう！

百貨店バイヤー＆OZmall読者500人が選んだ 最強のレトルトカレー人気BEST5発表

スタート出版株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：菊地修一）が運営する女性サイト「OZmall（オズモール）」
<http://www.ozmall.co.jp/>（会員数400万人）は、百貨店＆商業施設バイヤーがおすすめる“私的最強レトルトカレー”のなかからOZmall読者の“食べてみたい”アンケートを2022年6～7月に実施。のべ500票以上が集まり、レトルトカレーの人気ランキングBEST5が決定いたしました。 ■詳細記事はこちら >> <https://www.ozmall.co.jp/temiyage/feature/31185/>



【第1位】長崎豊味館「牛テール カレー gorotto（ゴロット）」

牛テールの太い部分のみを厳選し、骨付きのまま丸ごと使用。牛1頭からつくれるカレーはわずか3袋分という贅沢さ。手作業でカットしたテールを下茹でし、オープンで余分な脂を落とすなど、手間ひまかけた下ごしらえがおいしさの秘密。



【第2位】ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD 「クミンはじけるキーマカレー」

もも肉とむね肉2種類の異なる食感の部位を使用。野菜の自然な甘さを引き出したカレーで、胃もたれしづらく、食べやすい。クミンシードホールや香り高いスパイスを効かせたスパイシーな味わい。



【第3位】東洋軒 東京ステーション 「ブラックカレー」

創業明治22年の老舗洋食店「東洋軒」の完成までに約1か月手間暇かけた逸品。松阪牛脂と小麦粉を焙煎して作る漆黒のルーは、松阪牛本来の甘味や旨味引き立つまろやかでどこか懐かしい味わい。



【第4位】千駄木腰塚 「千駄木腰塚 特選ビーフカレー」

国産牛スネ肉を中心に、手間ひまかけて下ごしらえした牛肉は、うま味とコクが凝縮。27種のスパイスを使用し、濃厚でどしりとした味わい。ほどよい辛さがクセになり、リピート間違いなし。



【第5位】吉田ハム 「飛騨牛ビーフカレー」

飛騨牛は、煮込む前に表面を焼き、うま味を封じ込める。さらに5種類の野菜をじっくり煮込むことで、肉のうま味を最大限に引き出している。ほどよくマイルドな辛さは、幅広い世代に好評。



◆本企画に参加してくださった百貨店 ※順不同・敬称略

伊勢丹新宿店／日本橋三越本店／銀座三越／松屋銀座／大丸東京店／東武百貨店 池袋本店／西武池袋本店／京王百貨店 新宿店／小田急百貨店 新宿店／エキュート品川／グランスタ東京／東急百貨店（渋谷 東急フードショー）／GINZA SIX

■全エントリー15商品の紹介はこちら

>> <https://www.ozmall.co.jp/temiyage/feature/31185/>

■OZmall（オズモール）とは？

「オズモール」は、1996年に「オズマガジン」のWEB版としてスタート。独自の編集力を活かした特集記事や、高級ホテル・レストラン・ヘアサロン・リラクサロンなどがweb予約できるOZのプレミアム予約サービスを掲載。ユーザーを“女友達”と考え、会員400万人の支持を獲得しています。

■お問い合わせ先：スタート出版株式会社 広報 佐々木 TEL:03-6202-0311 Mail: contact-stp@starts-pub.jp