



報道関係者各位

“野菜ソムリエ”が“ハウス食品”とコラボレーション！

新しいタイプの健康系レトルトカレー

「野菜ソムリエのカレーレシピ」

～8月3日よりハウス食品から新発売～

日本ベジタブル&フルーツマイスター協会（東京都渋谷区、理事長：福井栄治）は“野菜ソムリエ”の資格認定・人材育成を2001年8月より行っており、お陰様で本年1月には2万人の資格取得者が誕生し全国各地で活躍しております。

この度その“野菜ソムリエ”がソース作りの開発に協力した、新しいタイプの健康系レトルトカレーシリーズ『野菜ソムリエのカレーレシピ』が、ハウス食品株式会社より8月3日から発売されることになりました。『野菜ソムリエのカレーレシピ』は「野菜」をキーワードにハウス食品の製造技術と“野菜ソムリエ”の知識のコラボレーションによりこれまでにない新しい味わいと健康感を実現したレトルトカレーです。

「野菜ソムリエのカレーレシピ」の特徴

- 特製野菜ブレンドソースをベースに作りあげました。
緑黄色野菜ペースト（トマト、カボチャ、ブロッコリー）とタマネギを使用した野菜のうまみを引き出したベースソースです。
- 野菜や豆などの具材の食感や彩りが楽しめます。
- 動物性原料を使用していません。



今回の商品開発に協力した
野菜ソムリエ KAORU

◆ひよこ豆のベジキーマカレー

しっかりとした野菜の甘み・こくとひよこ豆・枝豆と細かく刻んだ野菜の食感が楽しめます。一袋あたり 141kcal.

◆トマト煮込みの根菜カレー

トマトと赤ピーマンのさわやかな味わい、レンコン・ゴボウの歯ごたえのある食感が楽しめます。一袋あたり 136kcal.

商品の詳しい内容はハウス食品 HP にて <http://housefoods.jp/>



■ 本件お問合せ先

日本ベジタブル&フルーツマイスター協会 広報チーム 松元、佐藤、島村
TEL : 03-5489-8636 FAX : 03-5459-8186 E-mail : koho@vege-fru.com