

おいしさと健康



江崎グリコ株式会社

発売19（じゅく）周年を記念して 熟（じゅく）成仕込み製法をクローズアップ 新配合の『2段熟カレー』、『2段熟ハヤシ』 2月18日から全国でリニューアル発売

<概要>

江崎グリコ株式会社は、「一晩寝かせたあの旨さ」というキャッチフレーズで一世を風靡した『熟カレー』の発売から19（じゅく）周年にあたる2014年、『2段熟カレー』と『2段熟ハヤシ』を2月18日（火）から全国でリニューアル発売いたします。

「コクと香りの2段ルウ」でお馴染みの2段熟シリーズは、カレーの「コク」と「香り」を両方引き出すために、それぞれ別々の釜で作った2つのルウを最後に2段重ねにした2段ルウが特長です。

今回のリニューアルでは、“熟成仕込み製法”を活かした新配合で、「コク」を更にアップさせました。“熟成仕込み製法”とは、お菓子メーカーであるグリコならではのキャラメル製法を活かした加熱製法で、じっくり時間をかけながら素材本来の味わいを凝縮し、深いコクのカレールウが出来上がります。

また TVCM では、“2段熟カレー〜は♪”というフレーズでお馴染みのCMソングのメロディを復活させ、デコカレーが印象的な明るく楽しい映像と共にお届けいたします。

江崎グリコは、リニューアルで更においしくなった『2段熟カレー』、『2段熟ハヤシ』で、これからもご家庭の食卓に笑顔をお届けして参ります。



2段熟カレー・2段熟ハヤシ（右下）

■発売日・地区：2014年2月18日（火）・全国

■製品概要

製品名	2段熟カレー			2段熟ハヤシ
	<甘口>	<中辛>	<辛口>	
パッケージ				
内容量	144g			
希望小売価格 (税別)	220円			
製品特長	・”熟成仕込み製法”を活かした新配合でコクが更にアップしました。 ・「コク」のルウと「香り」のルウを煮込み時間を変えて別々に煮込んで2段にしているのでカレーやハヤシの深い「コク」と「香り」のどちらも味わえます。 ・「らくわけトレイ」を使用しているので、ルウのちょっと使いや保存にも便利です。			
対象層	あらゆる世代の家族			

以上