

食の専門家が認めた、濃厚な大人の味わい

『カレーZEPPIN 中辛』がジャパン・フード・セレクションにて 最高位となる「グランプリ」を受賞！

江崎グリコ株式会社が販売している、「カレーZEPPIN 中辛」が、この度、一般社団法人日本フードアナリスト協会主催の「ジャパン・フード・セレクション」にて、最高位となる「グランプリ」を受賞しました。また、同シリーズの「カレーZEPPIN 甘口」、「カレーZEPPIN 辛口」、「ZEPPIN ビーフシチュー」も「グランプリ」に次ぐ「金賞」を同時受賞しました。

ZEPPIN は、お菓子の製造技術を生かし、固形ルウの中心に「濃厚ペースト」を閉じ込めた、濃厚な大人の味わいのカレールウとして、2004年の発売以来、多くのお客様に愛されてきました。国際味覚審査機構の優秀味覚賞を4年連続で受賞するなど、その味わいが高く評価されています。また、お家でおいしいものが食べたというニーズの高まりを受け、「おいしさ」にこだわった ZEPPIN の実績は対前年10%以上*伸長しています。

ジャパン・フード・セレクションとは、一般社団法人日本フードアナリスト協会が主催する日本オリジナルの本格的な食品・食材などを評価・認証する制度です。食情報の専門家であるフードアナリスト22,000人が審査に関わり、味だけでなく商品の話題性やネーミング、パッケージのデザイン、扱いやすさなど、100もの審査項目を上級フードアナリストが厳密に審査を行い、賞を決定します。「グランプリ」は、同セレクションにおける審査項目での得点率が90%以上の評価を得た商品のみが受賞できる最高評価の賞です。

■ZEPPIN のおいしさのポイント

ポイント① 濃厚ペーストをセンターイン

お菓子の製造技術を生かし、固形ルウの中心に「濃厚ペースト」を閉じ込めています。濃厚ペーストは、マッシュルームとたまねぎをじっくり加熱して仕上げた「デュクセルソース」と、トマトピューレーやワインエキス等を練り上げて作っています。これにより、濃厚なコクのある味わいに仕上がります。

ポイント② 40数種のスパイスをブレンド

40数種のスパイスを、少量ずつブレンドすることで、それぞれの尖った香りや辛さを消しあい、ふくよかな香りにしています。これにより、濃厚ペーストのコクに、バランスの取れたスパイスの豊かな香りをプラスしています。なお、ビーフシチューにはスパイスは使用していませんが、おいしさのこだわりとして赤ワインソースを使用しています。



外出自粛やソーシャルディスタンスが余儀なくされるなか、ZEPPIN は、お家で手軽に楽しめる本格的な味わいを提供することで、家族で一緒においしい食事をする喜びをお届けしてまいります。

※弊社出荷(個数)実績2020年1~12月



カレーZEPPIN 中辛



2021年2月
グランプリ受賞



カレーZEPPIN 甘口



カレーZEPPIN 辛口



ZEPPIN ビーフシチュー



2021年2月
金賞受賞

■商品概要

商品名	カレーZEPPIN 甘口・中辛・辛口	ZEPPIN ビーフシチュー
パッケージ		
内容量	175g(8 皿分)	180g(8 皿分)
希望小売価格	310 円 (税別)	
商品特長	<p>デューセルソース※入りの「濃厚ペースト」と「40 数種のスパイス」で仕上げた、濃厚な大人の味わいのカレールウ。</p> <p><甘口> 赤ワインソースやココアパウダー入りで、深みのある大人向けの甘さ</p> <p><中辛> じっくり炒めたあめ色玉ねぎの、コク深く、豊かな味わい</p> <p><辛口> ガラムマサラやクミン等、スパイスの豊かな香りと上質な辛さ</p> <p>※デューセルソース: マッシュルームと香味野菜を炒めた、風味・コク付けのためのソース。</p>	<p>デューセルソース※入りの「濃厚ペースト」と赤ワインソースで仕上げた、風味豊かで贅沢な味わい</p>
発売日	既発売	
ブランドサイト	https://jp.glico.com/zeppin/	