



カレーリニューアル3つのポイント

素材の旨みを深掘

最後の一口まで飽きのこない味わい!

スパイスを追求

1000回以上の試作の末にたどり着いた究極の調合!

シズル感を演出

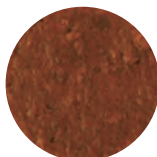
トロリとしてジューシーな口当たりと、ツヤツヤした食欲をそそる見た目!

オリコプレミアム 芳醇カレー



厳選素材をリッチに使用したスパイス欧風ビーフカレーです。牛肉やフォン・ド・ボー、ソテーオニオンによる旨みとスパイスの芳醇な香りが特長です。スパイシーさと野菜の甘さ、仕上げに加えたバターのコクが見事に融合し、まろやかで上品な味わいです。

オリコ北海道 アメ色玉ねぎカレー



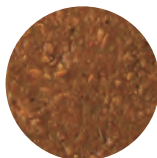
タマネギの甘みと旨みに、とことんこだわり抜いた甘口タイプのカレーです。北海道産タマネギを使用したソテーオニオンにフルーツとココナツミルクを加え、酸味と甘みがちょうどよく感じられるまろやかな味わいに仕上がりました。辛さが苦手な方にもご満足頂けるカレーです。

オリコ純カレー



ビーフとソテーオニオンの旨みに、乳のコクを加えた王道の欧風カレーです。牛肉や香味野菜の旨みが効いたベースに25種類のスパイスと、マンゴーチャツネを加え、甘さとスパイス感がある食べやすい味わいに仕上げました。

薫りたつ 本格キーマカレー



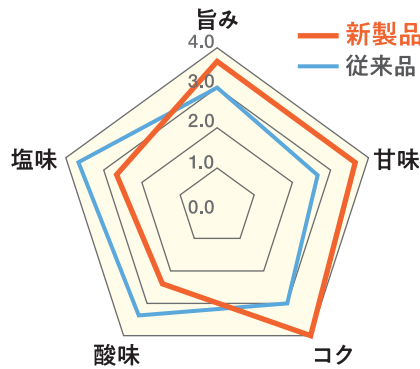
スパイスの薫りと味わいを際立たせ、隠し味に和のテイストを効かせた本格出汁キーマです。ホールスパイスを使用し、独自の抽出技術によりスパイスの薫りと厚みを最大限に引き出しました。白だしや味噌、鯖節をベースに配合した、旨みのある濃厚なカレーです。



カレーリニューアルの **ココ** がポイント

素材の旨みを深掘

野菜、果物、肉、出汁（ストック）、エキスなど素材を組み合わせることで、旨みの相乗効果を発揮！



シズル感を演出

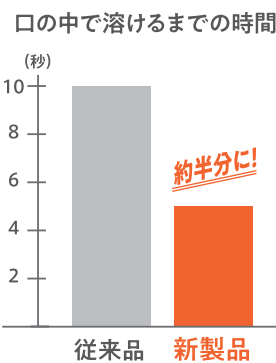
シズル感UP!



従来品



新製品



スパイスを追求

スパイスの形状や抽出工程を組み合わせることで、奥深いスパイスの世界を表現！

- 粗挽き**: 風味にバラつきを持たせる
- ホール**: 時間をかけてゆっくり、全体に厚みを持たせる
- 粉末**: 感じやすいスパイス感を付与する

オリエンタル酵母のカレーラインアップ

商品名	肉の種類	辛さ	荷姿	色調イメージ	訴求ポイント
New オリコプレミアム芳醇カレー			2kg×4		バター香るなめらかな欧風カレー
New オリコ純カレー			2kg×4		まろやかな王道欧風カレー
New オリコ北海道アメ色玉ねぎカレー			2kg×4		北海道ソテーオニオンの甘口カレー
New 薫りたつ本格キーマカレー			1kg×3		本格スパイスの旨みキーマ
もんこさんの野菜カレー	—		1.5kg×3		野菜の甘さベースカレー
もんこさんの旨辛カレー			1kg×3		旨辛やみつきビーフカレー
もんこさんのビーフカレー			1kg×3		角切りビーフのリッチなカレー
味わいビーフカレー			1.5kg×3		ビーフのコクNO.1
匠のビーフカレー			2kg×4		バランスの良い定番カレー
オリコカレー-MANZOKU			2kg×4		アレンジ自在のベースカレー
オリコPカレー			2kg×4		ノスタルジックなロングセラーカレー
NEWマサラキーマカレー			1kg×3		インド風の辛口キーマカレー



オリエンタル酵母工業株式会社

食品事業本部 〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10 TEL:(03)3968-1116 FAX:(03)3968-8929

ホームページはこちら▶

