

2023年春の家庭用新商品

100シリーズ “100年目の自信「ビーフカレー」”新発売 ～100年目の私たちが考える、今一番おいしいカレー！～ 100シリーズ 既存3商品 リニューアル発売

1923年創業の調理食品メーカーであるエム・シーシー食品株式会社（本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長：水垣宏隆、以下「当社」）は2023年春の新商品として、下記の通り新商品、リニューアル商品を発売いたします。

2023年は当社にとって、エム・シーシー食品の原点である水垣商店の創業から100年を迎える節目の年です。この節目のタイミングで「100年目の私たちが考える、今一番おいしいカレー」として“100年目の自信「ビーフカレー」”を新たに発売いたします。また、看板商品である「100時間かけたビーフカレー」など既存「100シリーズ」3品のリニューアルを行います。

○商品紹介

2023年春新商品 ※2023年3月1日新発売

【商品名】 “100年目の自信「ビーフカレー」”

油で炒めて香りを引き立てたオリジナルブレンドスパイス・甘みが出るまで炒めたたまねぎ・引きすじ肉の奥深いうま味が特徴のソースに、欧風カレー専用ブレンドしたカレー粉で仕上げました。素材により向き合い、調理技術でそれぞれの材料の良さを引き出したカレーです。創業100年目の当社が考える、今一番おいしいカレーです。



2023 年春リニューアル ※2023 年 3 月 1 日リニューアル発売

【商品名】100 時間かけたビーフカレー

直火で焼き上げたバターが香ばしいルー・じっくりと炒めてうま味を凝縮させた香味野菜とフルーツなどが特徴のひと晩ねかせたソースに、自社オリジナルブレンドのスパイスと煮込んだ牛肉を合わせて仕上げました。美味しくなる工程をうま味・甘み・酸味・香り・コクの五つの要素に分け、それぞれを深く作り込んだカレーです。

【商品名】100 時間かけたビーフカレー辛口

直火で焼き上げたバターが香ばしいルー・じっくりとうま味を凝縮させた香味野菜とフルーツなどが特徴のひと晩ねかせたソースに、自社オリジナルブレンドのスパイスと煮込んだ牛肉を合わせて仕上げました。100 時間カレーの上品な味わいを崩すことなく、じんわりとした辛さを出すように作りしました。深みのある辛さをお楽しみください。

【商品名】100 年前のビーフカレー

神戸の旧オリエンタルホテル・名誉総料理長の石坂勇氏が、100 年前以上前のレシピを再現しました。直火で焼き上げたルーに、あめ色になるまで炒めた淡路島産たまねぎ・煮出したブイヨン・甘みのあるマンゴチャツネを加えて仕上げました。酸味と甘みのバランスがとれたクラシカルな味わいです。

○100 シリーズ商品概要

商品名	区分	規格	JANコード	標準小売価格
100年目の自信「ビーフカレー」	新商品	180g×5×8	4901012049789	700 円
100時間かけたビーフカレー	リニューアル	200g×5×8	4901012049758	430 円
100時間かけたビーフカレー辛口	リニューアル	200g×5×8	4901012049772	430 円
100年前のビーフカレー	リニューアル	200g×5×8	4901012049765	430 円

○商品購入について

新商品 100 年目の自信「ビーフカレー」については、当社オンラインショップ **3 月 1 日**より購入可能予定です。店頭での販売については 3 月以降順次並ぶ予定です。

オンラインショップ URL : <https://www.rakuten.co.jp/mcc-home-party-kobe/>

リニューアル商品については、順次当社オンラインショップ他取り扱い店舗にて購入可能です。

○100 シリーズについて

「100」をキーワードに 20 年以上続く人気のシリーズ。手間と時間を惜しみなく費やし、独自のレシピと調理技術、素材を活かして仕上げています。「100 時間」、「100 年前」に続き、この度「100 年目」がラインナップに加わりました。

コンセプト

- ・MCC シェフこだわりのカレーであり、憧れのカレーといった位置づけで開発をしました。
- ・牛肉に合うソース。牛肉があってこそ成り立つソースが商品の土台になっています。

特徴

<4 品共通>

- ・MCC のシェフが考えるオリジナルカレー
- ・濃厚な味わい：素材と向き合い、手間ひまをかけて作っていたら自然と濃厚な味わいになりました。

<100 時間かけたビーフカレー（辛口含む）・100 年前のビーフカレー>

・一晩ねかせて熟成させたカレー：より深く濃厚な味わいを表現しています。100 時間かけたビーフカレー・100 時間かけたビーフカレー辛口については商品名の通り 100 時間以上かけて作っています。

○本商品担当シェフよりひとこと

【100 年目の自信「ビーフカレー」】 担当シェフ：奥川剛史 安本真奈

良質な素材を使用し、ひとつひとつの調理工程を大切にすることで、調理感が全面に押し出された商品が完成しました。それぞれの素材の持ち味を最大限に活かすことに重きを置きました。例えば、油で引きすじ肉を焦げる直前まで芳ばしく炒める。その油でスパイスを炒めて油に香りと味を移す。更にその油で、ソテーオニオンとローストオニオンをじっくりと炒めて甘みと芳ばしさを最大限に引き出す、など。

特に、引きすじ肉を焦げる直前まで炒めてうま味をカレーに落とし込む工程は、本品をよりおいしく、調理感あふれるものにしていきます。この工程含め、生産ラインへの落とし込みには多くの課題がありました。幾度かのトライアンドエラーを重ね、ようやく手鍋でシェフが作る料理に近づけることができました。

これらの工程は、MCC 商品開発の歴史の中で、素材と対話し、試行錯誤を重ね、調理技術を構築してきたことで生まれた、私たちの新たな価値基準です。

これからもとどまることなく進化をつづけ、さらに新たな商品の開発に繋げてまいります。

【100 時間かけたビーフカレー】

【100 時間かけたビーフカレー辛口】

【100 年前のビーフカレー】 担当シェフ：森貢士

長年ご愛顧を頂いている商品ですので、コンセプトを大きく変えることなく、且つ本シリーズ最大の魅力である「手間ひまをかけてより美味しくなる」にはどうすべきかを考えました。

「100 時間かけたビーフカレー」「100 時間かけたビーフカレー辛口」では、直火仕込みのカレールーに着目し、レストラン業界やお菓子作りでよく使われる「焦がしバター」を製法に取り入れ、香ばしい薫りとコクをカレーに与えました。

「100 年前のビーフカレー」では、甘みと酸味のバランスを保ちながらさらに深みのあるカレーに仕上げるために、フライドオニオン(一括表示名：オニオンシーズニングパウダー)を新たに使用しています。強調することなくカレーを引き立ててくれるよう、投入の量とタイミングについて、特に慎重な調整を行ないました。

3 品とも、今まで以上に 1 食の満足度が高い仕上がりになったと感じています。



エム・シーシー食品株式会社

- この度新発売をいたします 4 品については、雑誌巻末プレゼント等の対応可能ですので、ご希望ございましたら下記連絡先までご連絡いただけますと幸いです。

味の感動を伝えるー。
エム・シーシー食品株式会社
MCC FOOD PRODUCTS CO., LTD.

<本件に関するお問い合わせ>

エム・シーシー食品株式会社 広報担当（横山・曾我・角村）

電話：078-451-1481 / メール：soga@mcc-kobe.jp

コーポレートサイト：<http://www.mccfoods.co.jp/>