



Tokyo-SHAMO Curry

From Ebisu



恵比寿の東京しゃもカレー

「世界グルメ都市・東京リゾートを味わう」

東京しゃも肉と肉出汁を楽しめるアジアンテイストのカレー

旨味濃厚
東京しゃも

東京しゃも肉の(塊)食感と、その奥深いコク・スープ(肉出汁)が今までで出会ったことのない旨さに驚く。このコクを引き出し東南アジアのスパイスを効かせ、ほんのり甘いココナッツでバランスをとった新しい風を感じる味。

改めてこの東京における味とは何か?を問いかけ開発をスタート。世界中の美味しい食が入手でき、しかも安全に対して高いレベル日本の中心東京。都心の高層建築や行き届いた街造りに目が行ってしまう。

実は東京には農産物、畜産物に驚くほど優れた産品があることが知られていない。しかも長年の地道な研究、研鑽を重ね少量を大切に生産している。その一つ「東京しゃも」に出会ったことがこのカレーを創造するきっかけです。

東京しゃもとは

1971年研究開発が始まり、三元交配様式を確立し120~150日間都内の「東京しゃも生産組合」の4戸により飼育される。肉質は脂肪が少なく風味に影響を及ぼすとされる脂肪酸組成が良く加熱による肉汁の損失が少なく、歯触り良くかみ切れる。まさにカレーに適合する肉といえる。

恵比寿の東京しゃもカレーのこだわり

この素材を600アイテム以上の開発した経験を活かし、東京リゾートを想像させる味に添加物を使用せずに仕上げました。スパイシーでココナッツテイスト香りに濃厚な東京しゃも肉と肉出汁の味わいをアジアンテイストに仕上げた楽しめるカレーです。



商品名	Pappatoria Tokyo-SHAMO curry from Ebisu
略称	恵比寿の東京しゃも
希望小売価格	1,000円(税込)
最もおいしい時期	通年、特に夏と冬
原材料	東京しゃも肉、ココナッツ、じゃがいも、トマト、カレー、ナッツ、塩、砂糖、香辛料、シャロット、にんにく
主原料産地	日本 東京産
内容量	200g
賞味期限	製造日より2年
1ケース当り入数	10入り×4B /40個
保存温度帯	常温
JANコード	4 536734 006446
最低納品単位	1ケース
販売エリアの制限	無
ケースサイズ	重量180×135×20
発注リードタイム	ご相談
利用シーン	新しい生活、おいしさを追求、ワインとともに味わう、オンラインパーティなど 他の人と味の共有化をしたいとき

お問合せ

株式会社 食品企画

TEL 03-5475-3900 FAX 03-5475-3911

email unok77@yahoo.co.jp http://www.shokuhin-kikaku.com/

