６/１６ 名古屋市
スパイスカレー冷凍販売専門店が新味カレー限定販売
店主の母が育てた無農薬野菜使用した心と身体に優しいカレー届けたい

2022年6月9日（木）

報道関係各位

６/１６ 名古屋市 スパイスカレー冷凍販売専門店が新味カレー限定販売
店主の母が育てた無農薬野菜使用した心と身体に優しいカレー届けたい

はじめまして。私は愛知県名古屋市瑞穂区にあるスパイスカレーの冷凍販売専門店「miha curry」のオーナーシェフ、園部と申します。この度、私の母が育てた無農薬野菜を使った「バジルとパクチーと鱈と海老のグリーンカレー」を
6月16日 に店頭及び通販サイトにて限定販売することとなりました。

■概要
コロナによる消費者の象徴的な行動変化は外出自粛要請による巣ごもりや家飲み、内食化が定着したことです。食に関する志向は「健康志向」（43%）、「経済性志向」（37.8%）、「簡便化志向」（37.1%）が３大志向となり（日本政策金融公庫 農林水産事業調べ 2022年2月
消費者動向調査）、レトルト食品など手軽なものが見直される中、塩分や糖質、脂質など毎日の食事の栄養バランスに気を使いたいと考えている方が多いのではないでしょうか。

そこで、「無添加、減塩、グルテンフリー。毎日食べても重たくない身体に優しいカレー」がコ

ンセプトの当店では、無農薬野菜を使いより身体に優しいカレーをお届けしたいと考えました。旬の無農薬野菜は母が育てたものを使用し、素材の良さを引き出した青菜のカレー「バジルとパクチーと鱈と海老のグリーンカレー」を作りました。(店主の母は、自身の体調不良から食と健康を見つめ直し、その想いを家庭菜園に託して３５年。無農薬栽培という理想の形に近づき、母の無農薬野菜で作るカレーはたくさんの方に喜ばれています。)

私は元夫が難病指定の腎臓病だったことから、塩分計算を必要とし身体に優しいカレーを作ろうと試行錯誤。
前職の同僚たちにも振る舞ったところ好評でお店に来るお客さんにもリクエストされるまでになり、今に至ります。

食べてくれた人から「外食のカレーは胃もたれするけど、ここのカレーは大丈夫でした」、「血糖値が上がりにくいメニューがたくさんあってリピートしています（1型糖尿病のお子様がいる方）」とうれしいお声もいただいています。
また今年1月には、CBCテレビ『チャント！』でもご紹介され、大きな反響をいただいています。

これからも健康に気遣いながら笑顔になれるカレーの開発を考えております。大変お忙しいとは存じますが、この件につきましてご取材いただき、報道のお力でより多くの皆さまへ届けるきっかけとしていただけましたら幸いです。

～ 商品概要 ～
◆ 商品名：バジルとパクチーと鱈と海老のグリーンカレー
◆ 日時：２０２２年６月１６日 限定販売
◆価格：840円（税込）
◆店頭販売：miha curry （ミハカリー）
◆通販サイト：https://mihacurry.base.shop

■本件に関するお問い合わせ先
miha curry(ミハカリー) 広報事務局 勅使美八子
E-mail : myya385@gmail.com

〒467-0022 愛知県名古屋市瑞穂区上山町1－16
石川橋ガーデンプラザ1階奥
Instagram：https://www.Instagram.com/mihhaaaacurry

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com