

2008年6月30日

dancyu × **セブン-イレブン** コラボ商品第2弾

手づくりの味わいを徹底追求

「特製 ^{あら}粗デミソース仕立て 新・欧風ビーフカレー」

～7/5（土）より期間限定・数量限定にて発売～

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長 最高執行責任者 <COO> 山口 俊郎）とプレジデント社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長 藤原 昭広）は、2008年7月5日（土）より、粗デミソース*を活かし、本格的な味わいを追求したカレー「特製 粗デミソース仕立て 新・欧風ビーフカレー」を期間限定にて全国のセブン-イレブン（6月末現在 12,021店）にて発売いたします。

昨年7月に第一弾として発売した「南インド式 粗挽き黒胡椒チキンカレー」は本格的なスパイシーさが受け、予想を上回る販売となりました。今回の第2弾は、国民食であるカレーを、より身近な存在の“欧風テイスト仕立て”に。本格的なフランス料理店やホテルの厨房で使われてきた「粗デミソース」に注目し、これをたっぷり使ったリッチなカレーを作りました。スパイスの調合や、イタリア産トマトを盛り付けする等の工夫を重ねることにより、深い旨味を持ちながらも、スパイシーで食欲をそそる夏向き新しい欧風カレーが出来上がりました。妥協のない逸品をセブン-イレブンにてお試しいただけます。

両社は今後も、美味しさはもとより、安全・安心をベースにした価値ある商品の提供を推進してまいります。

※粗デミソース ^{あら} 古い厨房用語で、現在では「デミベース」と呼ばれることが多い。フレンチや洋食店に欠かせない完成一步前のソースベースで、ワイン等を足してさらに煮詰め、デミグラスソースに仕上げる。

記



「特製 粗デミソース仕立て 新・欧風ビーフカレー」 650円(税込)

◇ 「特製 粗デミソース仕立て 新・欧風ビーフカレー」商品開発のポイント

- 3日かかりでつくられる風味豊かな粗デミソースを使用
- 飴色に炒めた玉ねぎのコクをプラス
- クミンやカルダモン等を効かせた独自ブレンドのスパイス
- レストランの料理人が厨房でつくるのと同じ要領で調理
- 本場イタリアの完熟トマトを煮詰めたものを盛り付け、爽やかさも演出
- 2段重ね構造の容器を使用することで、カレーの風味を保ち、ごはんはふつくらに
- レンジアップするとご飯が蒸らされるように温まるため、炊きたてに近い状態を再現

◇ 発売日 2008年7月5日(土)より セブン-イレブン全店 12,021店(6月末現在)

ご参考

◇ 食のエンターテインメント雑誌『dancyu』について

株式会社プレジデント社は、7月5日(土)に『dancyu』8月号を発行いたします。身近な食の情報満載の『dancyu』(ダンチュウ)は、1990年創刊以来、食の楽しさ、おいしい料理、素材の魅力を追求し続けてきました。今号は「**日本一のカレー集めました**」と題し、選りすぐりのカレーの名店を紹介します。



<『dancyu』8月号の主な特集内容>

「日本一のカレー集めました」

贅なるビーフ、みんなのポーク、カツカレー、コンビニの名品等、21ジャンルのカレー傑作をずらりと紹介。創刊17年の積み重ねの中から名店だけを厳選しました。「天才メジャーリーガーを育てた、鈴木さん家の特製カレーの作り方大公開」等、おいしいレシピも充実です。

<雑誌概要>

月刊誌：毎月6日発売
価格：860円(税込)
体裁：A4変形型・平綴じ

◎ セブン-イレブン読者限定プレゼント

セブン-イレブンで『dancyu』8月号をお買い上げのお客様に、もれなくオリジナル特製のスプーンをプレゼント!



以上