



森下仁丹

報道関係各位

2016年9月5日
森下仁丹株式会社

森下仁丹の人気商品「仁丹の食養生カレー」が 赤坂エクセルホテル東急の朝食に！ 2016年9月6日(火)よりご提供開始

森下仁丹株式会社(本社:大阪市中央区/代表取締役社長:駒村純一)は、弊社商品「仁丹の食養生カレー」を赤坂エクセルホテル東急(東京都千代田区)の朝食buffetにて、2016年9月6日(火)よりご提供を開始いたします。

「仁丹の食養生カレー」は、銀粒仁丹で培った生薬研究のノウハウを生かし、一般的なカレースパイスに加え金時生姜や甘茶などの和漢植物を配合したレトルトカレーです。2009年の発売以来、販売累計本数が130万本に達し、多数のメディアにもご紹介いただいている人気商品です。和漢植物による奥深い味わいと爽やかな辛み、さらにお茶碗一膳分に適量のスティックタイプという食べやすさが評価され、この度初めて宿泊施設での採用が決定いたしました。2016年9月6日(火)より、赤坂エクセルホテル東急の朝食buffetの一品として提供されます。

森下仁丹では今後も新規販売チャネルの開拓を行い、沢山のお客様に「仁丹の食養生カレー」の美味しさと健康をお届けできるよう尽力いたします。

小さなスティックに和漢植物がたっぷり！

金時生姜	甘茶	クミンシード	丁子(クローブ)	唐辛子
ターメリック(ウコン)	コリアンダー	桂皮(シナモン)	ブラックペッパー ホワイトペッパー	

「仁丹の食養生カレー」

朝食にもぴったりの
お茶碗一膳分サイズ

【赤坂エクセルホテル東急 朝食buffet 概要】

- ◆住所：東京都千代田区永田町 2-14-3 内「赤坂スクエアダイニング」
- ◆電話番号：03-3580-2331
- ◆営業時間：6:00～10:00 (L.O.9:30)
- ◆料金：朝食 和洋buffet 大人 2,700円/
小学生 1,500円/小学生未満無料

採用担当者コメント

「仁丹の食養生カレーならではの味、そしてサイズが、ご飯のお供として最も適していたことが採用の理由です。」



※写真はイメージです



2016年9月6日(火)朝食より、buffetコーナーがリニューアル。料理カウンターを新設し臨場感にあふれた魅力的なメニューをご提供します。

【リリースについてのお問合せ先】

森下仁丹株式会社 経営企画部 担当:磯部・本山・竹中 TEL:06-6761-1134 FAX:06-6761-8108
共同PR株式会社 第六業務局 担当:長尾・広岡 TEL:03-3571-5236 FAX:03-3574-9364



森下仁丹 〒540-8566 大阪市中央区玉造一丁目2番40号 TEL:(06)6761-1134 FAX:(06)6761-8108

「仁丹の食養生カレー」特長



◆和漢植物を手軽に味わえる！

和漢植物を毎日のお食事に取り入れていただける、ちょうど良いお茶碗一膳分のサイズです。

◆温めなくても美味しく食べられる！

常温でも固まらない植物性の油を使用しており、温めなくてもさりと美味しくお召上がりいただけます。



◆様々な料理に活躍！

トーストにはもちろん、うどんや温野菜などにかけてたりアレンジが可能で、様々なお料理と一緒に楽しめます。

◆持ち運びに便利！

スティックタイプで手軽に持ち運べるので、お弁当のお供にもおすすめです。

【製品概要】

商 品 名	仁丹の食養生カレー
名 称	カレー
剤 形	レトルトパウチ
包 装 形 態	アルミスティック包装
内容量 (1本あたり)	30g (1本あたり)
価 格	・1本 150円 (税抜) ・1箱 (5本入り) 700円 (税抜) ・1箱 (10本入り) 1,300円 (税抜)
栄 養 成 分 表 示 (1本あたり)	エネルギー41kcal、たんぱく質1.0g、脂質2.2g、炭水化物4.3g、ナトリウム158mg
原 材 料 名	玉葱、りんごピューレ、鶏肉、植物油脂、小麦粉、デーツピューレ、砂糖、味噌、醤油、マンゴーチャツネ、チキンエキス、昆布調味エキス、トマトペースト、おろしにんにく、香辛料、カレー粉、酵母エキス、ジンジャーパウダー、アマチャ、増粘剤 (加工澱粉)、アルコール
賞 味 期 限	製造日から1年3カ月
お 召 し 上 が り 方	お茶碗一膳分のご飯に本品をかけてお召上がりください (常温でも固まりにくい植物性油を使用しているため、温めなくてもおいしくお召上がりいただけます)。お好みでパンやうどんにかいたり、温野菜のディップに使うなど、アレンジも可能です。