



森下仁丹

報道関係各位

2017年1月20日
森下仁丹株式会社

1月22日は『カレーの日』

話題沸騰中「仁丹の食養生カレー」が

販売累計本数140万本突破！

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)が販売する、和漢植物をあわせて煮込んだ「仁丹の食養生カレー」(価格:1箱10本入り 1,300円/税抜)は、2009年の発売以来、**販売累計本数が140万本に達し**、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。

「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カレーです。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で、大変ご好評頂いております。1月22日の「カレーの日」にぜひ、ご家族皆様で「仁丹の食養生カレー」をお試しください。



「仁丹の食養生カレー」

1月22日は『カレーの日』

昭和57年(1982年)に全国学校栄養士協議会が1月22日の給食のメニューをカレーにすることを決め、全国の小中学校で一斉にカレー給食が出されたことにちなんで定められました。今ではすっかり日本の食卓に欠かせない定番メニューのカレーが初めて日本に入ってきたのは江戸幕府が鎖国を止めて横浜を開港した安政5年(1858年)、今から約160年も前のこととされています。



【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、マンガーチヤツネ、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か月

【リリースについてのお問合せ先】

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



発売当時の担当者コメント



「仁丹の食養生カレー」誕生のきっかけ

2008年に、「森下仁丹」と「薬日本堂」がお互いの力をあわせて、カレーを作ってみないかという話が持ち上がりました。

そんな時、ある開発者の母親が言った言葉がヒントになりました。当時84歳だったその母親は、「一般のカレーは量が多くて 食べるのがつらい。自分のような年代の人でも食べやすい茶碗一膳分くらいのレトルトカレーがほしい」と語ったそうです。

誰でも美味しく食べやすいカレーを作りたい、そして、温めなくても手軽に食べられるカレーを目指し、開発が始まりました。



「仁丹の食養生カレー」開発にあたってこだわったところ

美味しさを引き出すスパイスにこだわりました。一般の生姜に比べて香りや辛みが強くて金時生姜、ニッキや桂皮とよばれるシナモン、そのほかクローブやフェネルなどの組み合わせにこだわってブレンドし、美味しさを追求しました。

通常カレーの食後感は重くなりがちですが、和漢植物やスパイスをバランスよく加えることで、食後感が軽くなります。



「食養生」とは

商品名にある「食養生」とは、「人は食から栄養成分を吸収して健康に生活する」という考え方です。古くからカレーに取り入れられているスパイスや和漢植物には、健康な毎日を送るための「食養生」の知恵が活かされています。

ぜひ、「仁丹の食養生カレー」で和漢植物のチカラを美味しく味わってください！



発売当時の担当者 渡辺 千佳

ヘルスケア事業本部 マーケティング部

「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

◆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い

◆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

◆様々な料理に活躍！

トーストやうどんや温野菜などにかけたり
様々な料理にアレンジできる

森下仁丹×薬日本堂 共同開発



森下仁丹



NIHONDO
薬日本堂

森下仁丹は1893年の創業以来、和漢植物を使った商品を世に送り出してきました。16種類の生薬を練りこんで丸めた銀粒の口中清涼剤「仁丹」などはその代表で、1905年からのロングセラーです。薬日本堂は、古くから日本人に馴染みの深い和漢植物を取り入れたライフスタイルを提案。和漢植物のチカラを幅広く活用を知りつづけた漢方専門店のリーディングカンパニーです。