

NO.11-00015
報道関係者 各位

2011年5月18日

株式会社 千趣会

ベルメゾン monthly club(マンスリークラブ)
銀座の人気インド料理店「デリー」監修、「30分で!プロ級カレー」新発売
～暑い夏だから、時短カレーキットを活用しよう～



株式会社千趣会（本社：大阪市 代表取締役社長：田邊道夫 以下千趣会）が運営するベルメゾンマンスリークラブ (<http://monthly.bellemaison.jp>) は、5月の新製品として、人気インド料理店「デリー」監修による“30分で!プロ級カレー”を発売します。自宅で、カレー専門店の本格カレーが30分で作れる時短カレーキットです。（5月より注文受付開始、商品のお届けは翌6月から）

今回発売の“30分で!プロ級カレー”は、毎月異なるカレーメニューを1セット（4人分）お届けする頒布会形式での販売商品で、全12回シリーズのお届けとなります。味の監修は、銀座に店舗を構えるインド料理専門店の老舗「デリー」に依頼。料理人である社長自らが工夫を重ね、こだわりぬいた、ここでしか味わえないスペシャルなカレーキットになりました。

商品の特徴は、わずか30分の調理で本格カレーができる時間短縮のカレーキットであること。それを可能にしているのが、以下のキット内容*です。

- 1時間もかかる炒め玉ねぎは、カレー職人が炒めたものをお届け
（玉ねぎの他にも、チキンのうまみが効いています。）
- プロのオリジナルブレンドによるスパイスをお届け
（“炒め用”スパイスや“仕上げ用スパイス”など、風味を最大限に生かす為、加えるタイミングごとに小分けにされています。）

*キット内容は、メニューによって変わる場合があります。

自宅で用意するのは、具となる肉や魚、野菜のほか塩と油などの調味料のみとなります。

メニュー内容は、カレー専門店ならではの以下12種類の本格カレーです。

- バターチキンカレー（北インド風）●キーマアンダカレー（パキスタン風）
- ほうれんそうとチーズのカレー（北インド風）●エッグマサラカレー（南インド風）
- 南インドケララ風魚のココナツカレー（南インド風）●とろみの牛肉カレー（イギリス風）
- チキンカラヒカレー（パキスタン風）●東インド風えびカレー（東インド・ベンガル風）
- マハラジャ風カレーピラフ（インド全域）●チキンココナツマサラカレー（インド全域）
- チキン・ドウ・ピアザカレー（東インド風）●北インド風ポークマサラカレー（北インド風）

今夏は、首都圏を中心に節電は必須であり、いかに暑い夏を乗り切るか、その工夫が求められています。そんな中、スパイスには疲労を回復する効果があり、夏バテ気味のカラダを元気にしてくれるという理由から、カレーは夏の定番メニューとして大変人気です。一方、節電により、毎日の料理を作る主婦にとって、夏場の調理時間は、暑さとの戦いで過酷なものとなると予想されます。本場のカレーが、従来の約半分以下の調理時間で作ることができる時短カレーキット“30分で!プロ級カレー”は、節電効果のみならず、主婦の暑さ対策としても大いに活用していただけるものと期待しています。

千趣会では、今後も「女性のまいにちを、もっと楽しく、もっと心地よく、もっと幸せに」
する新しい商品とスタイル提案を行なっていきます。

【商品概要】

30分で！プロ級カレー 12回サイクルフリー 毎月 880 円（税込）



- セット内容：カレースライスセット（ホールスパイスミックス、炒め玉ねぎ、粉末スパイスなど）、レシピ
- 主原料：スパイス、玉ねぎなど
- 7大アレルゲン：小麦、乳

初回特典・・・2011年7月15日まで申し込みの場合、
初回のみ 450 円（税込）

●監修店：デリー 銀座店について

昭和31年、上野で創業したカレーハウスをルーツに、本格的なインド料理を提供するレストランとして銀座にオープン。インドの手法はそのままに日本の風土に合う味に改良したカレーが特長。その味に熱心なファンを多数持つ。（上野店、銀座店、東京ミッドタウン店の3店舗を展開）



銀座店：〒104-0061 東京都中央区銀座 6-3-11 西銀座ビル 3F

TEL：03-3571-7895

営業時間（年中無休）11:30AM～9:30PM(L.O)



◎本件に対するお問い合わせ先

株式会社千趣会

東京総務・広報部 東京広報チーム 加藤 浅川 矢治

東京都品川区北品川 5-9-11 大崎 MT ビル

TEL：03-5475-7511 FAX：03-5475-7516 e-mail：pr@senshukai.co.jp