



家庭の味を守り続けて70年 オリエンタルベーシックカレー

オリエンタルカレーといえば、あのコックさんのマークとともに懐かしさを感じる人も多いのでは？
固形ルーが主流のなか、今なお、粉末カレーにこだわり続けるオリエンタルの「ベーシックカレー」。

オリエンタルカレーの歴史

現在	高度経済成長期	戦後	戦前
<p>固形タイプのルーが主流の中、オリエンタルは昔ながらの製法にこだわり、粉末カレーを作り続けています。</p> <p>量も味も調整でき、色んな料理に使え、再注目を集めています！</p>	<p>カレー大好き！</p> <p>カレーライスがメジャーメニューに！</p> <p>大量生産できる固形タイプのカレーが登場</p>	<p>家庭でも手軽にカレーを食べるには...</p> <p>スパイス</p> <p>昭和30年、オリエンタルより、日本初の今と変わらない粉末状インスタントカレーが発売された！</p>	<p>カレーは、家庭で手軽につくれるメニューではありませんでした。</p> <p>こげないように脂で小麦粉を炒めるのが大変！</p> <p>小麦粉</p>



利便性や環境にも配慮

オリエンタルベーシックカレー
120g
本体価格246円
税込価格265円
企画予定▶10月3週

ベーシックカレーの特長

- 植物油脂を使い、脂質を30%低減
- さまざまな料理に使える
- 直火焼ルーで香ばしい
- 着色料不使用
- 乳以外の牛肉由来原料も不使用
- スタンディングパウチ使用



工場見学
小麦粉に油脂を加えて炒るとろから粉末状のカレーになるまで、この釜1つで行います。原料の状態や品質を人の目で観察しながら、途中の火加減や材料を入れるタイミング、時間を調整しています。



昔ながらの、小麦を炒りながらつくる製法です。直火で炒るので、香ばしさが違います！



この釜で約200kgのカレールーができます。夏はとにかく暑いですよ。

商品名のとおり、さまざまな料理のベースに使っていただきたいです。そのために、1つのスパイスに特化せず、バランスのとれた基本の味を守り続けています。辛い人はガラムマサラ、甘くしたい場合はチャツネ※がオススメですよ。



株式会社オリエンタル 小原さん

※チャツネ…フルーツやたまねぎを煮詰めて濃縮したもの。辛味を抑え、コクが増えます。

脂質約30%、塩分を約10%カット！

西濃エリアと食べるたいせつキッズくらぶ

オリエンタルカレーで夏野菜カレーを作りました♪



組合員さんの声

- 夫婦2人暮らしで、主人はカレーが苦手。材料を煮込んでから主人は肉じゃがに、私はオリエンタルカレーを入れて食べます。少量から使えて、とても便利です。
- カレーライスだけでなく、チャーハンや炒め物にも利用しています。カレー味のジャーマンポテトは、お弁当にもぴったりですよ。

教えて！ 組合員さん わが家流「オリエンタルカレー」アレンジレシピ



カレーそうめん
伸びにくい播州手延べそうめんを使います。具には、みつせ鶏サラダ、生協味付けいなりあげ、ゆで卵をトッピングしてボリュームアップ☆
(大垣市 柳瀬さん)



野菜たっぷりカレー鍋
辛さもちょうどよく、子どもも喜んで食べます。さっと溶けるので、鍋ものにもうってつけです。
(海津市 安田さん)



カレーチャーハン
チャーハンには、必ずオリエンタルカレーで味つけしています。粉末で使いやすいです。
(大垣市 谷さん)



もやしのカレー炒め
肉、もやし、ピーマンを炒めて、コンソメ、カレー粉で味をつけます。辛さはチャツネで調整します。
(養老町 若山さん)

カレーの豆知識

昔、インドを植民地にしていたイギリス人が、自国でも簡単にカレーを食べられるよう、数種類のスパイスを混ぜてカレー粉をつくりました。これが日本にも伝えられ、変化を遂げつつ今のカレーになりました。



Q そもそもカレールーって何？

小麦粉を植物性油脂(サラダ油など)や動物性油脂(バターなど)で炒め、そこにスープなどの旨み成分や調味料、カレー粉、スパイスを加え、ペースト状になったソースの水分を飛ばして固形、もしくは粉末状にしたものです。

Q カレー粉とカレールーって違うの？

カレー粉とは、各種スパイス(香辛料を10〜30種類配合したもので、純カレーとも言います。ベーシックカレーには27種類ものスパイスが使われています。カレー粉は香り、色、辛味をつける役割で、カレールーに約5〜15%配合されています。

Q オリエンタルカレーが黄色いのはなぜですか？

一般的なカレーは、見た目をよくするために、カラメル色素などで着色をしているものが多くあります。ちなみにカレーの黄色はターメリックというスパイスの色です。

