

報道関係者各位

トリゼンフーズ株式会社

常備食として料亭のカレー発売

水たき料亭博多華味鳥の水たきスープを使った本格カレー

トリゼンフーズ株式会社（本社：福岡市博多区／代表取締役社長：河津英弘）は、グループ会社が運営する「水たき料亭 博多華味鳥」の水たきスープを使った「料亭のチキンカレー」を3月より全国量販店で発売開始致します。

華味鳥の鶏肉だけでなく、隠し味に鶏レバーを使用し、さらに水たきスープ（鶏ガラスープ）を加えることでコクと旨味が増し、風味豊かな仕上がりとなっています。

新型コロナウイルスが猛威を振るう中、在宅を余儀なくされ日々の食事の準備に負担がかかるお父さんお母さんたちにも、常備食としても便利に活用いただけるスタンドパウチタイプの本格レトルトカレーです。

手軽に1食分をレンジで簡単調理ができます。



- ◆商品名：博多華味鳥料亭のチキンカレー
- ◆内容量：180g
- ◆希望小売価格:300円（税抜）
- ◆賞味期限：1年
- ◆販売先：全国の量販店、一部百貨店等

「水たき料亭 博多華味鳥」オリジナルの水たきスープを使った、風味豊かな自慢のカレーです。レンジで簡単に調理できます。

●お湯で温める場合

袋の封を切らずに、袋のまま沸騰したお湯の中に入れて、約5分間温めてください。

●電子レンジで温める場合

袋の底面を十分に広げて、封を切らずに電子レンジ庫内の中央に必ず立てて置いて加熱してください。

（1回につき1袋）

500W約2分、600W約1分40秒



【補足資料】

トリゼングループで養鶏から販売までワンストップで

① 自社で九州産銘柄鶏《華味鳥》を育てています

創業者である河津善陽が鶏肉販売を始め、美味しさの秘訣は、原点である鶏自身である事に気付き、創業者自ら養鶏に携わり現在の「華味鳥（はなみどり）」が生まれました。澄んだ空気が満ち、たっぷりと陽光が降り注ぐ開放鶏舎で、海藻やハーブ、ぶどうの絞り粕や木酢液などと共に、腸内環境を整える飼料を与え健康的に育てています。肉の色がみずみずしく、もも肉は華やかなピンク色である事から「華味鳥（はなみどり）」と名付けられました。また、鶏肉特有の臭みが抑えられ、はっきりとした旨みと歯ごたえがあります。



↑ 銘柄鶏「華味鳥」



↑ 唐津直営養鶏場

② グループ内にて商品開発から加工まで一貫して行っております



↑ 糸島工場（未加熱商品の加工、水たきスープ製造）



自社の糸島工場や佐賀工場で未加熱商品の加工や製造を行うほか、「水たき料亭博多華味鳥」全店で提供する水たきスープや市販の水たきスープの原料製造も行っています。

またグループ企業では、加熱済みの商品開発や製造も手がけており、これらは、大手外食メーカーや量販店、百貨店などで販売される惣菜など一般のお客様向けの商品の企画や開発も手がけています。

さらに、「華味鳥ブランド」としてグロッサリー商品の商品開発も行っております。

③ 華味鳥を美味しく提供するためグループ内にて飲食店の展開

九州産の銘柄鶏「華味鳥」を最高の状態で召し上がっていただくために、グループで飲食店舗を運営しています。博多の郷土料理である「水炊き」をメインに、華味鳥を使用した多種多様なメニューを展開しています。

参考→<https://www.hanamidori.net>



＜本件に関するお問い合わせ先＞

トリゼンフーズ株式会社

〒東京都中央区銀座4-8-4三原ビルディング 7F 担当:竹尾樹理（企画広報室）

Tel : 03-3535-0176 / FAX:03-3535-0177 e-mail: j.takeo@hanamidori.net

詳しくはこちら⇒ <https://www.torizenfoods.jp/company/jigyo>