

ハウス食品グループ本社株式会社

東京本社 〒102-8560 東京都千代田区紀尾井町 6-3

大阪本社 〒577-8520 大阪府東大阪市御厨栄町 1-5-7

2015年8月11日

ハウスのロングセラー製品がレンジ調理対応になって登場！
ハウス「ククレカレー」
8月17日から全国で発売

ハウス食品は、クックレス（「調理しない」という意味）カレーとして1971年の発売以来、長年ご愛顧いただいているレトルトカレー、**ハウス「ククレカレー」**をより便利に、よりおいしく改良し、**8月17日から全国で発売**いたします。

【製品特徴】
ハウス「ククレカレー」

すりおろしたりんごやマンゴーチャツネの甘みと、トマトや玉ねぎなどの野菜のおいしさが溶け込んだ、やさしくまろやかな味わいで、子どもからご年配の方々まで幅広い層の皆様においしく召し上がっていただけるカレーです。

【改良ポイント】

- ・ふたを開けて、箱ごと電子レンジで1分50秒（500Wの場合）温めるだけなので、簡単に調理することができます。
- ・りんごペーストとソテーオニオンを増量し、よりまろやかな味にするとともに、コリアンダーにより香り立ちを高めて、よりおいしくしました。


【製品概要】

製品名	ハウス ククレカレー
内容量	180g
荷姿	10×3×2
希望小売価格(税別)	176円
発売日	8月17日
発売地区	全国
発売チャネル	全チャネル



■参考資料 ～「ククレカレー」の歩み～

年代	発売製品 / 時代背景
1971年	<p>ハウス「ククレカレー」を発売。</p> <p>戦後の高度経済成長で身の周りの道具が便利になる中で、食事にもより簡便性が求められるようになる。</p> <p><ネーミングについて></p> <p>中袋（レトルトパウチ）の封を切らずに、そのまま熱湯の中に入れ、3～5分沸騰させるだけで食べられるため、材料を切ったり煮込んだりという調理の手間がかからないことから、「クックレスカレー（Cook-less Curry）」→「ククレカレー」と名付けた。</p>
1975年 1980年	<p>ハウス「ククレカレー100」<ミートボール入り>を発売。</p> <p>ハウス「ククレカレー」<ちゅう辛>を発売。</p> <p>安定経済成長で世の中に余裕が生まれ、具材や味覚に対するニーズの細分化が進む。</p>
1983年	<p>ハウス「大盛りククレカレー1.5」を発売。</p> <p>人口増加や経済成長などによりニーズがさらに多様化。第二次ベビーブーム（1971～1974年）に生まれた世代が食べ盛りを迎える。</p>
1999年	<p>ハウス「大盛りククレビーフカレー」（コンビニエンスストア限定）を発売。</p> <p>1990年代半ば以降、景気低迷で小売業全体の年間販売金額が減少した際も、コンビニエンスストアは売上を伸ばし、量販店・百貨店と並ぶ小売の主要業態となる。</p>
2013年	<p>ハウス「ククレカレー」（140g）を発売。</p> <p>高齢化、核家族化、単身世帯の増加などで高齢者や女性の個食シーン拡大に伴い、小容量へのニーズが高まる。</p>
2015年	<p>ハウス「ククレカレー」は2015年3月までの累計で18億食に達する。</p> <p>ハウス「ククレカレー」レンジ対応製品発売。</p> <p>電子レンジが家庭に普及し、レシピ投稿サイト等でも電子レンジを使用したメニューが数多く見受けられ、調理シーンにおける活用が広がっている。加工食品でも包材（パウチ）技術の向上で様々なレンジ調理対応製品の開発が行われている。</p>



1971年4月、ハウス「ククレカレー」を発売



1971年10月、ハウス「ククレカレー」<甘口><辛口>を発売



(※現在は終売)



(※現在は終売)



(※現在「大盛りククレカレー」<中辛>として販売)

