

人気の100シリーズがリニューアル

神戸から洋食を発信するエム・シーシー食品

「大阪」神戸の調理食品専門メーカー、エム・シーシー食品の「100シリーズ」が大幅にリニューアルした。手間を惜しまず調理に100時間をかけた人気のシリーズは、現在6商品を用意アップ。今春、「国産牛肉の100時間かけたビーフカレー」「同「辛口」「国産牛肉の100年前のビーフカレー」の3商品をリニューアルし、「国産鶏肉の100時間かけたバターチキンカレー」を発売した。神戸の洋食を改めて打ち出す

1868年の開港から

洋食文化が育まれてきた神戸。その地で1923年に創業した同社は、日本の洋食のルーツの一つ、旧オリエンタルホテル出身の料理人を迎え、洋風調理術の日本で初めての商品化など洋食の普及に努めてきた。今回のリニューアル3品と新商品1品にはパッケージにリボンで、神戸の洋食の文字を刻み、統一感を持たせた。100シリーズの発売は2001年からで、当初は「神戸カレー」として販売していた。春に新製品として誕生した「国産鶏肉の100時間かけたバターチキンカレー」は、粗挽きスパイスやたまねぎをじっくりと炒めた香りに、北海道産生乳のバターと生クリームのコクが絶妙に調和する、カスリメティ（フェネグリーク）の葉を乾燥させたスパイスで深みを加えたソースが特徴。しつとりとした食感の国産鶏肉を合わせた。「国産牛肉の100時間かけたビーフカレー」「同「辛口」は、直火で炊き上げた香ばしいルーに、あめ色になるまで炒めた淡路産たまねぎや、フルーツの甘みが調和する一晩寝かせたソースを合わせた。「国産牛肉の100年前のビーフカレー」は、旧オリエンタルホテルのレシピを再現した、クラシカルな味わい。

大阪・関西万博のメニューにも登場

同社は、開催中の大阪・関西万博内、大阪外食産業協会（ORA）の外食パビリオン「宴（UTAGE）」に期間限定で出店。1970年の大



阪万博でも世界各国のパビリオンの食堂にカレーなどを提供し、国際イベントの「セントラルキッチン」としての役割を果たした。今回の大阪・関西万博には、「100シリーズ」の一つである「国産牛肉の100時間かけたビーフカレー」がメニューに登場した（写真右下）。

「よりよいものを」で刷新

同社は、「100シリーズは弊社の旗艦商品。物価高騰など様々な状況がある中で製法や原料を見直し、価格改定をせずに、引き続き消費者によりよいものを提供したい思いがあった」と話す。リニューアル後、新商品投入によりシリーズの売上アップにもつながっている。

神戸の洋食

100シリーズ

手間と時間を惜しみなく費やし、独自のレシピと調理技術、素材を活かして仕上げました。



国産牛肉の100時間かけたビーフカレー



国産牛肉の100時間かけたビーフカレー「辛口」



国産牛肉の100年前のビーフカレー



国産鶏肉の100時間かけたバターチキンカレー



100年目の自信「ビーフカレー」



調理例

エムシーシー食品株式会社

<家庭用レトルトパウチ食品>