

今日は、ベジ気分!

ベジタリアンと大豆は切っても切れない間柄。
少し、ベジな生活をのぞいてみませんか?

今年6月1日に、NPO法人日本ベジタリアン協会(JPVS)の
※1 推奨マーク付き【動物性原料不使用(乳原料を除く)カレールウ
「ベジタベルカレー」】を新発売したハウス食品(株)と、開発を
担当した長江隆司さんを、鷲野季代子をご紹介します。

※1 乳以外の動物性食品不使用に加え、遺伝子組み換え作物(GMO)
も含まず、製造工程で動物性食品等の汚染がないなどの国際基準に
適った製品として貼付。



ハウス食品(株)本社ビル



今日のベジーさん

ながえ たかし
長江 隆司さん

長江さん、現在力を入れている
『ベジタベルカレー』をPR

～ハウス食品(株)
事業戦略本部・
食品事業第一部チームマネージャー～

●カレーとともに17年目●

長江さんはカレーが大好きでハウス食品に入社し、17年目。研究所でレトルト製品の風味づくり・工場へのオンライン担当を経て、9年前からルウカレーの製品企画担当となりました。

●どんな業務をされていますか?●

長江さんはルウカレーの製品企画が担当なので、どのようなカレーがお客様に受け入れられ、喜ばれるかを考え、他部署の方々と一緒に具体化しています。

●ベジタベルカレー開発●

製品開発時に社内から「私もベジタリアンです。ベジタベルカレーの発売は楽しみです」と数人から声があったそうです。長江さんご自身はベジタリアンではないのですが、思っているよりも世の中にベジタリアンが多い事を、再認識したそうです。

●今後の目標●

「カレーでいかに人を笑顔にできるかを念頭に、皆さんに喜んでいただける製品を一つでも多く開発していきたい」と長江さん。お話を伺っていると、カレーで世界が平和になる気がしてきました♪

●ハウスと言えばカレー●

大正2年(1913)、大阪の松屋町にて薬種化学原料店「浦上商店」として創業。その13年後(大正15年)にはすでにカレーの製造を始め、現在は東京と大阪に本社があります。

●いち早く お客様の声を実現●

「ベジタベルカレー」を開発したのは、お客様のご要望からでした。ベジタリアンや健康上の理由

により動物性原料を食べられない方々から「既存のルウカレーが使用できずに困っている」という声が多数寄せられました。

「できる限りたくさんの方にご家庭で簡単にカレーを楽しんでいただきたい」との思いで、動物性原料不使用のカレーの開発に着手。実は乳原料も含まないカレーを目指したそうですが、今回は風味づくりの関係で乳原料だけは使用しました。

※2 余談ですが、今は皆様ご存知の「パーモントカレー」。子供と一緒に

※2 パーモントカレーは2013年で発売50周年を迎えました。



1963年「ハウスバーモントカレー」発売
当初のパッケージ（2013年で50周年です）



現在力を入れている商品
『特定原材料7品目不使用
バーモントカレー 甘口・辛口』

お客様から、ベジタベルカレー

●発売以来の反響●

食べられる辛いカレーを作ろうと開発。当時は「辛いカレーなんて」と反発の声もあったそうですが、数か月後には品切れ状態が続くほど人気商品に。ハウスにはそんな時代を先駆けたエピソードが数多くあります。

まず「野菜に合うカレー」を知るため、長江さんと研究所の風味づくり担当者は、野菜カレーが有名なカレー屋さんに通い、実際に野菜カレーを何度も試作。動物性原料を使わず、これまでのカレーと同じ味の強さを出すのは至難の業でした。今までの手法（原料）では、どうしても一味足りなかったのですが、ある時、中華料理をヒントに「^{※3}甜麵醬」のおいしさを活用。濃厚なコクと香りで納得のいく風味あるカレーに近づいたそうです。また、食品製造時にも努力が必要でした。動物性不使用の既存品の原料には満足のいくものがなく、新規の材料を作るのは本当に苦労されたそうです。

●試行錯誤の風味づくり●

置いてある店舗のお問合せが多々あり、また、主にベジタリアンの方がブログで商品を紹介してくれるなど、これまでカレールウを使えなかった方の「おいしく食べられた」という声は、担当者として非常に嬉しいそうです。

またアレルギーをお持ちの方



食育プロジェクトの田植え風景
（食育プロジェクト活動の一つ）

ベジフレンドリーな会社
ハウス食品株式会社

<http://housefoods.jp>



に、特定原材料7品目不使用の製品も好評です。

●社会貢献プロジェクト●

ハウス食品グループの理念『食を通じて人とつながり、笑顔ある暮らしを共につくるグッドパートナーをめざします。』を実現する社会貢献活動の一つ「食と農と環境の体験教室」が「食と農林漁業の食育優良活動表彰」で「消費・安全局長賞」を受賞。ハウス食品（株）は製品販売だけでなく、あらゆる形で「笑顔ある暮らし」を提供しています。



「食と農林漁業の食育優良活動表彰」で
「消費・安全局長賞」を受賞



創業文久二年

Someno's TOFU



染野屋®

株式会社 染野屋

〒104-0031 東京都中央区京橋3-10-1 NEWS京橋8F
Phone:03-6228-7881 Fax:03-6228-7882
www.somenoya.com

<協会事務局>

〒531-0071

大阪市北区中津
2-8-B-101

☎06-6372-3775

<http://www.jpvs.org>

org



NPO法人日本ベジタリアン協会

鷺野 季代子（評議員）