

## カレー=夏というイメージがあるが・・・

# 近年は冬にカレーを食べる・カレーを食べたいと思う人が増加中！

なぜ、冬にカレーを食べる・カレーを食べたいと思う人が増えているのか？その証拠は様々な調査結果からも明らか。カレーが食卓に登場する頻度は1月に増加し、販売金額や販売数量も1月に増加。また、コロナの影響で健康への意識が高まる中、その予防対策として「カラダを温める」ことが重視されており、カレーへの注目度は必然的に高まる。

### 証拠①

## 1月にカレーが食卓に登場する頻度は増加傾向！

食MAP®で夕食時のカレー(1月)の食卓登場頻度(近年の推移)を分析すると、多少の上下はあるものの、カレーは増加傾向にある。TI値(※)は2019年1月に低下したものの、2020年1月には盛り返し、コロナの影響で自宅でカレーを食べる機会が多くなると予想される2021年1月は、さらなる増加が見込まれる。



※TI値とはTable Indexの略で、1000食卓当たりのメニュー(or材料or商品)の出現数を表す値  
※出典：ハウス食品(株)が食MAP®システムを利用して出力したデータ

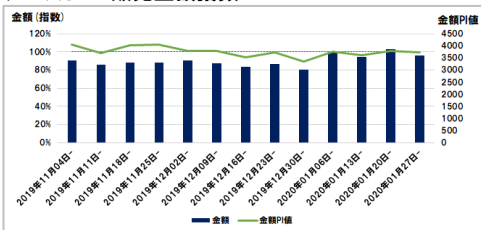
- 期間:2015/01/01 ~ 2020/01/31
- 世帯区分:家族世帯(家族世帯計)
- 食卓機会:夕食
- メニュー名称:ビーフカレーライス,ポークカレーライス,チキンカレーライス,挽肉のカレーライス,シーフードカレーライス,野菜カレーライス,カツカレーライス,その他のカレーライス,ドライカレーライス



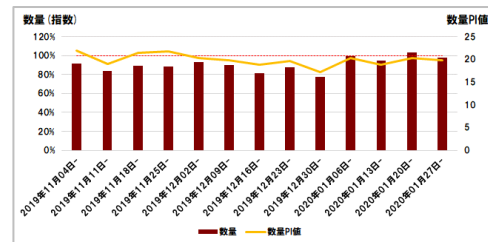
## 1月20日の週に販売金額指数及び販売数量指数が100%超え！

ルウカレーの販売金額指数・販売数量指数ともに、1月に入ると平均的に数値が高まる。特に1月20日の週は100%を超える。

### ◆ルウカレー販売金額指数



### ◆ルウカレー販売数量指数



※PI値とはPurchase Indexの略で、レジ通過客千人当たりの購買指数  
※出典：株式会社KSP-SPのデータを用いてハウス食品㈱が作成

■期間:2019年11月4日週~2020年1月27日週

■対象:全国のスーパーマーケット

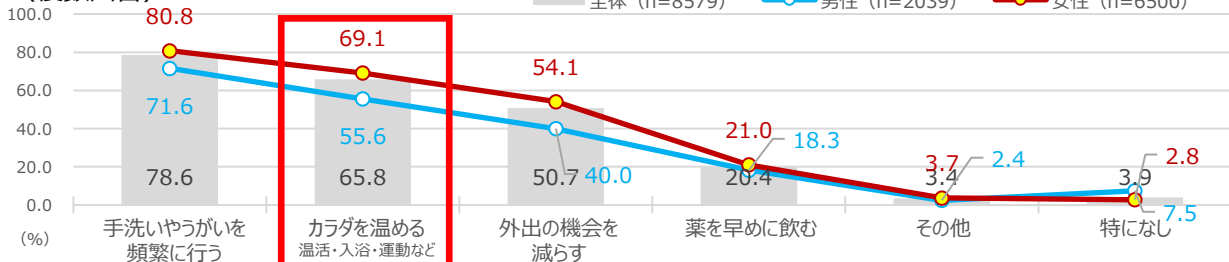
(2019年4月1日週~2020年3月30日週の平均金額・数量を100%として指数化)

### 証拠②

## 今年の冬はコロナの影響で例年よりも健康を気遣う人が多い中、「冬の健康管理に関する調査データ」(ハウス食品グループより調査データの提供)

感染予防の基本である「手洗いやうがいを頻繁に行う」ことに次いで、「カラダを温める」ことを意識している人が多いことがわかる。

### ■今年の冬(2020年12月~2021年2月頃を想定)の体調管理の対策や方法で注目している方法がありますか(複数回答)



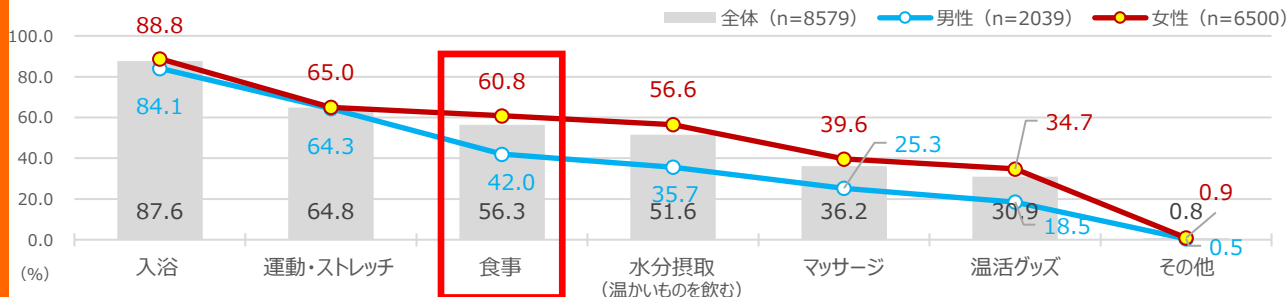
※性別を「その他」に「答えたくない」と回答された方の結果は、全体値には含めて集計しておりますが、男女別スコアでは集計対象外としています。

#### 調査設計

調査対象者：ハウス食品グループ本社会員サイト「カモンハウス」の登録者 実施時期：2020年12月 調査方法：インターネット調査  
有効回答数：8,579名(全国10~90代男女、性別：男性2,039名、女性6,500名、不明40名)

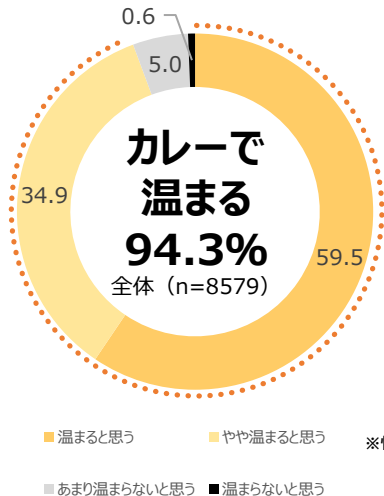
### ■ 「温活」と聞いて、思い浮かべることを教えてください（複数回答）

「温活」から想起される生活行動の1位は「入浴」。次いで「運動・ストレッチ」、「食事」と続く。健康を管理する上で食事への注目がますます高まる中、栄養バランスが良くて幅広い世代に親しまれ、手軽に作れるカレーが温活でも食べられる機会が増えることが予想される。

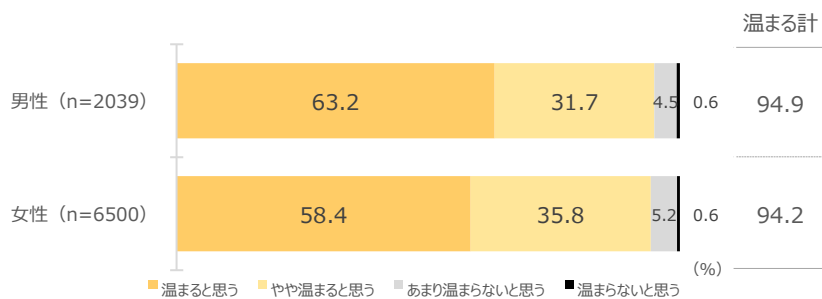


※性別を「その他」「答えたくない」と回答された方の結果は、全体値には含めて集計しておりますが、男女別スコアでは集計対象外としています。

### ■ カレーを食べることで、カラダが温まると思いませんか

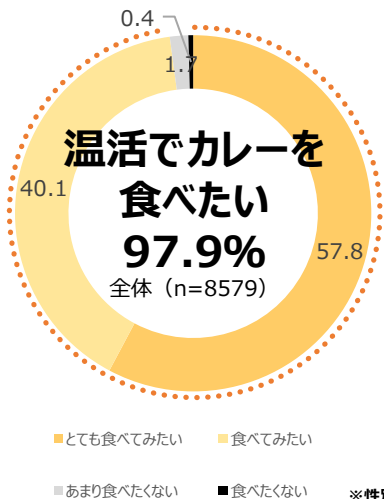


カレーで「温まると思う」+「やや温まると思う」という人は男女ともに94%以上と高く、カレー＝温まる食べ物というイメージが浸透していることがうかがえる。

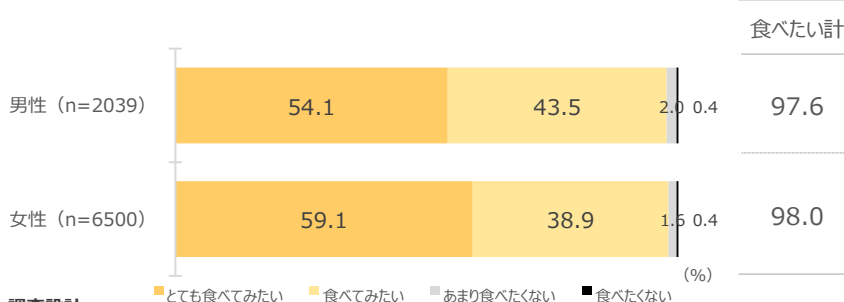


※性別を「その他」「答えたくない」と回答された方の結果は、全体値には含めて集計しておりますが、男女別スコアでは集計対象外としています。

### ■ (カレーが冷え改善に役立つ可能性があるということを提示した上で) 2021年の1~2月の冬の時期に温活を目的としてカレーを食べてみたいと思いませんか



温活でカレーを「とても食べてみたい」+「食べてみたい」という人は男女ともに高い数値に。冷え改善にカレーが効果的であることが、カレーを食べる動機づけになることがうかがえる。



#### 調査設計

調査対象者：ハウス食品グループ本社会員サイト「カモンハウス」の登録者  
 実施時期：2020年12月 調査方法：インターネット調査  
 有効回答数：8,579名 (全国10~90代男女、性別：男性2,039名、女性6,500名、不明40名)

※性別を「その他」「答えたくない」と回答された方の結果は、全体値には含めて集計しておりますが、男女別スコアでは集計対象外としています。

## 冬にカレーを食べる理由 なぜ、冬にカレーの人气が上昇しているのか？

それでは、冬にカレーを食べる人が増加している要因とは一体何なのか？  
国民食として季節問わず浸透しているということも当然あるだろうが、大きくは3つの要因があると考えられる。

### 理由①

#### ◎カレーの力により、カラダが温まるという知識が浸透！

自律神経の失調による冷え性の改善に  
カレーが効果的であることが、  
「第5回カレー再発見フォーラム」(2001年)  
において発表されている。

「カレー摂取による冷え改善効果検証」によると、  
カレーの摂取により、手指や足指で2℃～3℃も  
表面温度が上昇。末梢の表面温度が2℃～3℃  
上がれば、冷え性による不快な症状は大幅に  
改善するとされている。

※出典：サイト「第5回カレー再発見フォーラム」  
<https://housefoods.jp/data/curryhouse/know/health/pdf/5th.nl.pdf>

カレーには多種多様なスパイスがブレンドされており、  
スパイスの組み合わせによる相加・相乗効果の結果  
として、末梢の表面温度が上昇し、冷えの症状を  
改善したのではないかと推測されている。



カレーは多種多様な  
スパイスの集合体！

### 理由②

#### ◎カレーのバリエーション増加とそれに伴う冬のカレーの普及！

従来の欧風カレーに加え、インドカレー、フレンチカ  
レー、スリランカカレー、スープカレー、キーマカレー、  
バターチキンカレーなど…多種のカレーが日本全国に  
広まり、冬に食べるのに適したカレーも普及。

カラダを温めるとされる根菜類など冬野菜をふんだん  
に使用した冬野菜カレーをはじめ、スープカレーや焼  
きカレーがその典型例。カレーのバリエーションは年々  
拡充しており、今後も冬に適した新たなカレーが続々  
登場するものと考えられる。



### 理由③

#### ◎冬にカレーを食べるシーンが増加！

カレー南蛮の日(12月1日)や正月(1月1日～7日頃)、大寒(1月20日)、カレーの日(1月22日)など、  
冬の時期はカレーにちなんだ日が多く、カレーを食べるシーンが必然的に増加。  
1月2日からカレーレシピの検索数も上昇する傾向が見られ、冬＝カレーというイメージが浸透している。



冬に  
カレーレシピの  
検索数が増加！



# 《理由①》 スパイスでカラダが温まる

## ◎カレーのスパイスの力により、カラダが温まるという知識が浸透！

カレーには多種多様なスパイスがブレンドされており、スパイスの組み合わせによる相加・相乗効果の結果として、末梢の表面温度が上昇し、冷えの症状を改善したのではないかと推測されている。

### カレー再発見フォーラム研究発表『カレーによる冷え性改善の可能性』について

「第5回カレー再発見フォーラム」(2001年)発表では、吉田章氏(元財務省印刷局東京病院・内科、東洋医学センター医長)が「自律神経の失調による冷え症の改善に、カレーが効果的であることを示唆するものである」とし、カレーにより冷え性の改善への可能性について発表があった。以下はその要約。

#### カレー摂取による冷え改善効果検証

##### ■被験者:

冷えの自覚症状を持ち、他に病気を持たない20~30代の成人女性10名

##### ■スケジュール:

2000年10月~12月上旬に実施

(各被験者には1週間の間隔をおいて、計2日間実験に協力してもらった)

##### ■検証内容:

・被験者は同一時刻にどちらか一方のサンプルをブランドで摂取

・咀嚼は毎秒2回程度とし、摂取にかかる時間は5~6分間

・安静仰臥位で90分間、5分ごとに表面温度(手指と足指)と深部温度(腹部と大腿部)を実施。

・また、実験前と実験中、実験終了時に血圧、脈拍数、体温(腋窩温)を測定した。

##### ■サンプル

①カレー…ハウス食品(株)提供の業務用カレー(約30種のスパイスを使用)

②比較食(疑似カレー)…①からスパイスをすべて除いたもの

※牛肉、にんにく、たまねぎ、じゃがいもなどの具材は①②とも共通。ともに摂取温度は37℃とした。

■室温27(±0.5)℃  
湿度40(±5)%

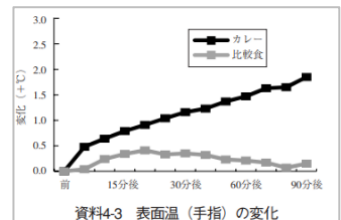


実験概要

①腹部、大腿部の深部温はあまり変化しなかった(摂取前と比較すると0.8℃ほど上昇しているが、比較食との差はほとんどない)。

②手指、足指の表面温は長時間にわたって、明らかに上昇した(摂取前と比較すると2℃~3℃。比較食との差が顕著に出た)。

③さらに実験前、実験中、実験終了後で血圧、脈拍数、体温を測定したところ、カレー、比較食ともに特に変化は見られなかった。

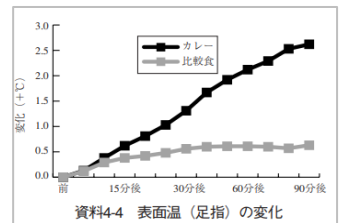


#### 《考察》

①の結果からはカレーは深部温度にはさほど影響を与えないことが読みとれる。

③の結果により、カレーは特に循環器系にも影響を与えないことがわかった。

②の結果により、カレー摂取によって、手指や足指で2℃~3℃も表面温度が上昇したことは①の新陳代謝亢進が末梢に影響したことでだけでは説明がつかない。循環器系の作用でもないとする、カレーが自律神経を刺激し、それによって末梢神経が拡張、血行不良が解消されたことで、温度が上がったのではないかと推測が成り立つ。これは、先に述べたような自律神経の失調による冷え症の改善に、カレーが効果的であると示唆するものである。



検証結果

#### <カレーの冷え改善効果についての考察>

カレーを摂取することにより、

▼長時間に渡って、末梢温度を上昇させた

▼深部体温は、温度上昇はほとんど見られなかった

- 1) カレーは新陳代謝を高める
- 2) カレーは自律神経を適度に刺激する

冷えの状態を改善  
(スパイスの相乗・相加効果)

資料5-1 カレーの可能性

末梢の表面温度が2℃~3℃上がれば、冷え性による不快な症状は大幅に解消される。漢方薬の場合は単に体温上昇だけを目的に処方するわけではないが、おそらく今回の結果のように短時間で体温が2℃~3℃も上昇することはないだろう。

カレーは多様なスパイスがブレンドされている。今回の結果は、漢方と同様にスパイスの組み合わせによる相加・相乗効果の結果として、末梢の表面温度が上昇し、冷えの症状を改善したのではないかと推測している。



結論

## 《理由②》 冬用カレー＝温活カレーの普及

### ◎カレーのバリエーション増加とそれに伴う冬用カレー＝温活カレーの普及！

従来の欧風カレーに加え、インドカレー、フレンチカレー、スリランカカレー、スープカレーなどカレーのバリエーションは年々拡充。それに伴い、冬に適したカレー、いわば温活カレーが普及している。

### カレーのプロに聞いた「冬に食べたくなるカレーランキング」では、「カレーうどん」や「冬野菜カレー」をはじめ、冬に適したカラダが温まるカレーがランクイン！

#### カレーのプロに聞いた！ 冬に食べたくなるカレーランキング

順位	カレーの種類
1	カレーうどん
2	冬野菜カレー
3	焼きカレー
4	スープカレー
5	激辛カレー
6	スパイスカレー
7	カレー鍋
8	生姜カレー
9	カレーラーメン
10	カレーそば

<調査機関>株式会社カレー総合研究所  
<調査対象>カレープロフェッショナル(カレー大学卒業生)50人  
<調査期間>2020年12月  
<調査方法>Web及び電話聞き取りアンケート

#### ◆冬野菜カレー(2位)

寒い冬にカラダを温めるカレーの新定番。冬野菜をふんだんに使い、栄養満点。大手カレーメーカーのレシピサイトなどで多数紹介されているほか、レシピ検索サイトなどでも多数のレシピが紹介されるなどその存在が普及している。



#### ◆カレーうどん(1位)

12月1日「カレー南蛮の日」などもあり、冬にカレーうどんを食べて温まる習慣は昔からある。



#### ◆焼きカレー(3位)

昭和30年代に北九州で作られたオープンで焼く「焼きカレー」は、熱々でカラダが温まる。



#### ◆スープカレー(4位)

熱々のスープに栄養豊富な野菜をたくさん使ったスープカレーも冬に人気。



#### ◆激辛カレー(5位)

辛さのあるスパイスをふんだんに使用。カラダを芯から温めて寒さを吹き飛ばす。



## 冬野菜カレーとは？

### 夏野菜カレーに対し冬に食べる「冬野菜カレー」(冬野菜を使用したカレー)がある。

夏野菜を使った「夏野菜カレー」は夏に大人気。きゅうりやなす、トマト、ゴーヤ、ズッキーニといった夏野菜は体の余分な熱を逃がすカリウムと水分が豊富で体をクールダウンできるため、熱中症予防や夏バテ予防に良いとされている。一方、生姜やにんじん、レンコンなど豊富なビタミンやミネラルが代謝をアップさせたり、血行を促進させたり、血液や筋肉を作るたんぱく質の働きを助けたりと、カラダを温めるに役立つとされる冬野菜を使用しているのが「冬野菜カレー」。多種多様なスパイスで構成されているカレーは”食べる漢方”とも呼ばれており、冬健康管理にも最適。

#### カレーにおススメの冬野菜

- ◎生姜
- ◎にんじん
- ◎かぶ
- ◎ごぼう
- ◎ネギ
- ◎レンコン
- ◎白菜
- …など



## 《参考》

## カラダが温まる温活カレーレシピ

## ◎寒い冬にぴったり！カラダが温まる、温活カレーレシピをご紹介します！

## ◆牛すじカレーうどん

大阪のうどんの特長は出汁、関西風の出汁を使ったカレーうどん。具材は関西ではポピュラーの牛すじをメインにする。



■調理時間：約120分

■材料：2人分

牛すじ肉	250g
しょうゆ	大さじ2
砂糖	大さじ1
酒	100ml
水	300ml
関西風の 出汁の素(粒)	大さじ1
カレールウ(固形の カレールウを刻む)	2皿分
長ネギ	1/3本
冷凍うどん	2人分

■作り方：

- 牛すじ肉は、一口大に切ってから、鍋にたっぷり水を入れて、沸騰させる。ざるにあげて、水でよく洗う。もう1度同じことをする。
- 鍋に水と酒を入れ、①を入れて蓋をして1時間、中火で煮ていく。
- 牛すじが柔らかくなったら、しょうゆと砂糖を入れて、蓋をして15分くらい煮込み、蓋を取って少しだけ水分を飛ばす。(ここで1度、なべのまま冷ますと味がしみてよい)
- ③に、500mlの水、出汁の素を加えて、沸騰したらカレールウを加え、溶かす。
- 冷凍うどん2玉を加えて、蓋をして、沸騰して、うどんが柔らかくなるまで煮る。
- 長ネギは、薄く輪ぎりにして、水にさらして水気を切り、⑤にのせる。

## 【料理ワンポイントアドバイス】

- 牛すじが柔らかくなるまで、よく煮る。
- カレールウを刻まない場合は一旦、火を止めてから入れる。
- お好みで、玉ねぎや肉などを加えてもよい。
- カレーのスパイス感をさらに高めたい場合は、カレー粉やガラムマサラを振りかけてもよい。

## ◆体ほっかほかの野菜たっぷりチキンと海老スープカレー

極寒の北海道で生まれたスープカレーは、カラダが芯から温まるカレーの王様



■調理時間：約60分

■材料：2人分

カレールウ	2皿分
手羽元肉	4本
玉ねぎ	中1/2個
海老	2尾
じゃがいも	小1個
にんじん	1/2個
にんにく	1片
トマトピューレ	30g
白ワイン	大さじ2
オリーブオイル	大さじ1
鶏ガラスープ	800ml
塩・コショウ	各小さじ1杯(5g)、揚げ油 適量
具材野菜：なす	中1本、アスパラ1本、パプリカ(赤、黄)各40g、かぼちゃ 30g、まいたけ 20g

■作り方：(下ごしらえ)

- 手羽元は切り込みを入れて塩・コショウをまぶし、玉ねぎは薄切りにする。
  - 海老は殻をとって背わたを抜く。じゃがいもとにんじんは皮をむいて縦半分に分ける。
  - なすは縦2等分、アスパラは半分に分切り、パプリカは縦切りに、かぼちゃは薄切りに、まいたけはそのままの形で、すべてを素揚げしておく。
  - 鶏ガラスープ、トマトピューレ、じゃがいも、にんじんを入れて蓋をし、弱火で20分煮込む。
  - フライパンにオリーブオイル大さじ1をひき、手羽元と海老を焼き付け、白ワインを加えてアルコール分を飛ばす。
  - 汁を汁ごと鍋に入れ、なす、アスパラ、パプリカ、かぼちゃ、まいたけを加え、さらに10分弱火で煮込み、いったん止め、カレールウを加えて中火で3分煮込み、塩こしょう(分量外)で味を整える。
- 注意事項：※野菜は状況に応じて増減してもよい。

## 【料理ワンポイントアドバイス】

- 具が大きいのがスープカレーの特徴であるため、具材を大きく残し具材感があるようにする。
- 盛り付け時は、具材を先に器によそってからカレースープを注ぐときれいに仕上がる。
- 肉は骨付きを使い、焼き付けから煮込むことでより旨味が出る。(骨付きぶつ切りで代用可)

## ◆根菜の冬野菜カレー

里いも、ごぼうを使った冬野菜のカレー



■調理時間：約25分

■材料：6人分

カレールウ	6皿分
鶏肉(もも)	250g
玉ねぎ	中1/2個
にんじん	中1/2本
里いも	3個
ごぼう	1/2本
サラダ油	大さじ1
水(カレールウにより加減)	850ml

■作り方：

- 鶏肉、玉ねぎ、にんじん、里いもは一口大に切り、里いもはさつと下ゆけをする。ごぼうは斜め2mm幅に切る。
- 厚手の鍋にサラダ油を熱し、①の具材を入れ、よく炒める。
- 水を入れ、沸騰したらあくを取り、具材が柔らかくなるまで、弱火～中火で約15分煮込む。
- いったん火を止め、ルウを割り入れて溶かし再び弱火で時々かき混ぜながらとろみがつくまで約10分煮込む。

## 【料理ワンポイントアドバイス】

- 里芋はさつと下ゆけして、ぬめりを取ると味がしみ込みやすい。
- 油で軽く炒めてから煮込むことで、香りもよく仕上がる。

## ◆大根と白菜の厚揚げカレー

大根と白菜を使った冬野菜のカレー



■調理時間：約45分

■材料：4人分

カレールウ	4皿分
厚揚げ	1枚
大根	300g
白菜	300g
ショウガ(すりおろし)	小さじ1/2
サラダ油	大さじ1
水(カレールウにより加減)	650ml

■作り方：

- 厚揚げは縦半分に分けてから1cmの厚さに切る。大根は一口大に切る。白菜はざく切りにする。
- 厚手の鍋にサラダ油を熱し、①の厚揚げ、大根を入れ、大根に焼き色がつき、すき通ってくるまで焼く。白菜の芯を加えてさらによく炒める。
- 水、ショウガを加え、沸騰したらあくを取り、具材が柔らかくなるまで、弱火～中火で約15分煮込み、①の白菜の葉を加えてさらに5分煮込む。
- いったん火を止め、ルウを割り入れて溶かし、再び弱火で時々かき混ぜながらとろみがつくまで約10分煮込む。

## 【料理ワンポイントアドバイス】

- 大根は加熱することで甘みが出る。
- カレーの程よい辛さも野菜の甘みを引き立てる。

## ◆バターチキンの焼きカレー

バターチキンとチーズは好相性！  
たっぷりチーズとしっかり焦げ目で  
奥行きのある料理になります。



■調理時間：約45分

■材料：2人分

鶏もも肉	300g	ごはん	約1.5合分
バター	30g	お好みのチーズ	約100g
カルダモン	2個	(A)～鶏もも肉のマリネ用～	
水	200ml	ヨーグルト	大さじ3
カレールウ	2皿分	ショウガ(すりおろし)	小さじ1
ガラムマサラ	小さじ1/2	ガラムマサラ	小さじ1
生クリーム	大さじ3	※カレー粉でも可。風味は異なる。	
(お好みの量)		カイエンペッパー	小さじ1/4

■作り方：

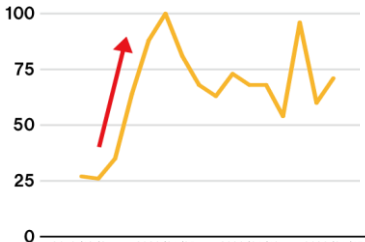
- フライパンにバターを加えて熱し、カルダモンを加えて中火で炒める。十分香りが出てきたら鶏肉をマリネ液ごと加えて炒める。
- 鶏肉にふんわりと火が入ってきたら水とルウを加え、絶えずかき混ぜて溶かしながら煮る。
- ルウが溶けたらガラムマサラとホールトマトを加え、トマトをつぶしながら煮込む。
- 全体こころみと艶が出てきたら仕上げに生クリームを加えてバターチキンカレーの完成。
- 耐熱皿にご飯を1cmくらいの高さに敷き詰め、上から③のバターチキンカレー、チーズの順でそれぞれたっぷりかけかける。
- 250度のオーブンで20～25分。焼き色がついたら完成。ところどころ焦げ目があるほうがおいしい。

# 《理由③》 冬に食べるカレーシーンが増加

◎正月、大寒、カレーの日など・・・冬にはカレーを食べる機会が頻繁にある！

## 1月2日から「カレーレシピ」の検索数が上昇！

【「カレーレシピ」の検索人気度】



その期間、最も検索数が多かった時を100として指数化。1月2日より「カレーレシピ」の検索数は急上昇し、その後は浮き沈みがありながらも、年末と比較して高い水準を保っている。

出典: Googleトレンド「カレーレシピ」  
2019年12月31日～2020年1月15日より抜粋

## 12月1日:カレー南蛮の日



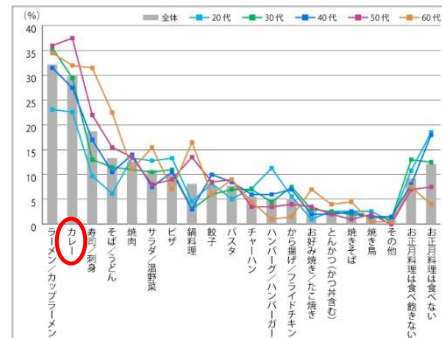
カレー南蛮の日とは、その名の通り、カレー南蛮を開発して100年を迎えた2010年に記念して作られた記念日。

カレー南蛮の日が制定された2010年は、カレー南蛮やカレーうどんに関する様々なイベントが開催された。

なぜ  
12月1日？

カレー南蛮を開発したのは、中目黒「朝松庵」の店主である角田西之助氏。その誕生日である12月1日に合わせてカレー南蛮の日は制定された。

## 1月1日～7日:正月



### 正月料理に飽きたときに 食べたいもの 2位「カレー」

おせち料理は正月三が日食べ続けるのが伝統。そこで、正月料理に飽きたときに食べたいものを聞いたところ、1位「ラーメン/カップラーメン(32.2%)」、2位「カレー(29.8%)」、3位「寿司/刺身(18.7%)」という結果に。

出典:「正月」に関する調査:株式会社ドゥ・ハウス2015年12月

1976年以降、年末年始に流された「おせちもいいけどカレーもね!」というキャンディーズのCMも話題となり、年末年始の買い置き需要を高めた。

## 1月20日:大寒



大寒は1月20日頃。および立春(2月3日)までの期間。小寒(1月5日)から数えて15日目頃。冬の季節の最後の節気で1年中でも最も寒い時期とされる。この時期はカラダの温まるもの食べて、栄養をつけて乗り切っていきたいもの。スパイスでカラダが温まり、具だくさんで栄養価に優れたカレーは最適である。

## 1月22日:カレーの日

### 「カレー・オブ・ザ・イヤー」など、全国各地でカレーイベントが開催される！

「カレーの日」は、1982年に全国学校栄養士協議会が学校給食週間の前に、子どもたちに好まれていたカレーを全国の学校給食メニューとして提供を呼びかけたことにちなんでいる。

株式会社カレー総合研究所がカレー大学を卒業したカレー専門家の約1000人から推薦された革新的もしくは、画期的なカレーであるが、まだ世界的に十分知られていない名品に授与する賞。具体的には、いずれかの要件を満たすそのもの。

- 1) 日本のカレー文化の発展に寄与したカレー
  - 2) カレー業界に画期的な技術革新をもたらしたカレー
  - 3) 一部にしか知られていないが、カレー愛好者に知らしめる価値のあるカレー
- そして、メディアやネット、もしくはカレー業界で話題、注目を集めたカレー

カレー・オブ・ザ・イヤーとは？



## 1月31日:愛妻の日

1(あい)31(さい)で愛妻の日。「妻というもつとも身近な存在を大切にすると世界はもう少し豊かで平和になれるかもしれない」という願いから、日本愛妻家協会が制定。



愛妻への感謝を伝えるために手作りのカレーを振る舞う絶好の機会。愛妻の日を知らない女性に対してはサプライズのプレゼントになる。

## 2月12日:レトルトカレーの日



1968年2月12日、世界で初めてとなるレトルトカレー「ボンカレー」が関西で発売されたことにちなんで、同日は「レトルトカレーの日」とされている。

レトルトカレーの市場拡大に伴い、味や形状などのバリエーションは年々増加し、品質も向上。名店の味を忠実に再現するなど、カレー通をうならせるほど進化を遂げている。

そんなレトルトカレーの日に、レトルトカレーの食べ比べを楽しむのも一興だ。

## 12月～1月:受験生の夜食の定番



### 合格カレー

2001年1月～2007年3月まで営業していた横濱カレーミュージアムでは、「合格カレー」を毎年振る舞い好評を博していた。具材は栄養学の専門家のアドバイスを反映するなど栄養価を重視していた。

12月～1月は受験生にとって最後の追い込みの大切な時期。受験生の夜食の定番には色々あるが、栄養豊富で作り置きもできるカレーは夜食にも最適。温めるだけのレトルトカレーも利便性に優れ、時間がない中での夜食にオススメ。

## 「カレー総合研究所」とは？

「カレー総合研究所」は、横濱カレーミュージアムの責任者兼プロデューサーを務めたカレー研究の第一人者、井上岳久が中心となり、2007年3月に設立。日本人の国民食とまで言われているカレー文化をさらに盛り上げ、カレー文化の発展、さらにはカレーを通じた日本の食文化全体の向上を図ることを目的とした機関です。広範囲にわたる調査を基に、カレーの最新トレンドを的中させる分析力には、マスメディアや飲食業界でも定評があります。

カレーの商品／メニュー開発や飲食店／イベント企画／まちおこしのプロデュース、マスコミ向けのカレー情報提供、番組／雑誌特集企画の立案・サポート、全国有名カレー店の料理人や料理研究家の派遣事業、カレーの料理教室／その他講演・講習の開催といったさまざまな事業をこれまでに展開。料理で家族や地域のつながりを深める「家カレー向上プロジェクト」も大きな賛同を集めています。カレープロフェッショナル育成機関のカレー大学を運営している。

革新的でありながら、まだ世の中に知られていないカレー商品やカレー店を表彰する

「カレー・オブ・ザ・イヤー」は2017年に創設し、新たなカレートレンド誕生の場として

定着しつつあります。

今後も、カレーを中心とした食にまつわる、さまざまなコンサルティングビジネスを展開することによって、日本人とカレーとの結びつきをもっと強めていきたいと考えております。

【カレー総合研究所の詳細に関しては、以下のホームページURLまで】

<http://www.currysoken.jp/>



カレー大学  
Curry College



## カレー総合研究所主宰の「カレー大学」、年々修了生が増加中！

2014年に開校した「カレー大学」は、幕末期に日本にカレーが伝来した歴史から、スパイスの健康効果、商品化やまちおこしへの展開など、知れば知るほど奥が深いカレーの世界を総合的に学べる学校です。全国から受講生が集まり、年々修了生が増加しています。

2016年からカレー大学院が開校。半年間にも及びカレープロフェッショナル育成プログラムで一条もんこ(カレータレント)、内藤裕子(元NHKのカレーアナウンサー)、村尾直人(日刊カレーニュース編集長)などの多くのカレー専門家を輩出している。またインド最高峰のインド料理学校IICAと業務提携し、本場のカレーをより本格的に学べるようになる短期留学コースを設置、プロダクション事業「カレー大学エンタメ部(ニッチロー'部長)」を展開するなど、ますます進化・発展していきます。

【カレー大学の詳細に関してはホームページURLまで】<http://www.currydaigaku.jp/>



### 井上岳久(株式会社カレー総合研究所代表、カレー大学学長)プロフィール

1968年生まれ。カレー業界をけん引する、業界の第一人者。横濱カレーミュージアム責任者を経て現職に至る。カレーの文化や歴史、栄養学、地域的特色、レトルトカレーなどカレー全般に精通している。レトルトカレーは全国から2000種類を収集し試食。全国のカレー店は7000店舗以上を制覇している。



カレーミュージアムでは出店店舗の実に8割を誘致し全国津々浦々のカレー店を知り尽くしている。スープカレーやフレンチカレー、キーマカレー、朝カレー、カレー鍋などのブームを巻き起こしたことで有名。商品開発も定評があり、これまでに手掛けた商品開発は実に1000以上。「デリー・プレミアムレシピ」(ハウス食品)、「ザ・カレーパン」(山崎製パン、調理パン)、「究極の萬カレー」(小学館、冷凍カレー)、などヒット商品も多数。2020年には、埼玉県加須市の依頼で地元の花咲徳栄高校と共同開発した高たんぱく質「アスメンカレー」を販売し全国から注目を集める。

テレビ、新聞、雑誌など年間に100以上のメディアに出演している。カレー業界ではカレーメーカー、スパイス商社、カレー店、外食産業、小売店など多彩なネットワークを形成し、日々、カレービジネスを精力的に展開している。著書は、『おとう飯カレー』(徳間書店)、『カレーの経営学』(東洋経済新報社)、『一億人の好物カレーの作り方』、『国民食カレーで学ぶもともとわかりやすいマーケティング入門』、『カレー雑学』『男に捧げるこだわりのカレーレシピ』(日東書院本社)、『咖哩なる広報』(ごきげんビジネス出版)など20冊以上。慶應義塾大学、法政大学卒。中小企業診断士。加須市観光大使。事業創造大学院大学客員教授。昭和女子大学現代ビジネス研究所研究員。