

LITTLE MERMAID

2019年5月

株式会社マーメイドベーカリーパートナーズ

神田カレーグランプリ優勝！

マジカレー監修「神田マジカレーパン」 6/1(土)発売



株式会社マーメイドベーカリーパートナーズ(本社:東京都品川区、代表取締役 社長執行役員:岡田 伸朗)は、2019年6月1日(土)に、2018年の神田カレーグランプリで優勝した「マジカレー」監修によるカレーパンを、全国のリトルマーメイド(※一部店舗を除く)で発売します。カレー激戦区でナンバー1に選ばれたカレーのおいしさを、リトルマーメイドのパンで再現。マジカレーのおいしさそのままに、カレーパンとして楽しめる商品としてお届けします。

「神田マジカレーパン」について

「神田マジカレーパン」の元となったグランプリ受賞のカレーは、神田神保町にお店を構えるマジカレーの「自家製チーズフォンデュの手ごねハンバーグカレー」。今回、10種類のスパイスで仕上げたスパイシーな味わいをカレーパンで再現しようと、マジカレーのシェフ監修のもと開発が始まりました。「神田マジカレーパン」のフィリングにも10種類のスパイスを使用し、カレースライスチーズを最後にふりかけることでよりスパイスの風味が感じられるパンに仕上げました。パン生地にはターメリックを加え、パンとフィリングを組み合わせたときの相性にもこだわりました。また、マジカレーはさらっとした食感で、そのままの固さではパンから流れ出てしまうため、とろみを調整することでよりパンに合うカレーを目指しました。じっくり煮込んだ野菜の旨みと甘さを感じる濃厚かつスパイシーなおいしさは、大人向けのカレーパンです。



神田マジカレーパンのおいしさの秘密！

- ・濃厚&スパイシー！マジカレー監修のフィリング
- ・ターメリックが香る生地
- ・カレースライス&パルメザンチーズのトッピング

神田マジカレーパン 1個 248円(税込) ※販売期間:6月1日(土)~8月31日(土)

神田のカレー店「マジカレー」

カレーの激戦区、東京・神保町にて店を構えるカレー店。こだわりは、牛肉を長時間煮込んだスープをベースに、独自に配合した10種類以上のスパイス、香味野菜、じっくり煮込んだ玉ねぎを加え、100時間以上かけて作る製造工程。スパイシーさの中にも旨みと甘みを感じられる味わいが特長のカレーです。



神田カレーグランプリとは？

神田は、明治時代に大学が多く創設され、それに伴い書店が増えたことから、本を片手にスプーン1本で食べられるという理由で、カレーの需要が広まっていったと言われていいます。特にここ数年、カレー提供店は飛躍的に増え、今では400店以上のカレー提供店が集まるカレー激戦区となりました。その中からナンバー1を決める「神田カレーグランプリ」。毎年11月に行われるイベントで、来場者が試食、投票にてグランプリを決定します。「マジカレー」が優勝した第8回は、来場者4万2千人の大規模なイベントに。優勝したカレーへの注目度が高いのもこのイベントの特徴です。

本リリースに対するお問い合わせは、株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所 広報室まで。
Tel : 03-6711-5030 Fax : 03-6711-5069 〒140-0002 東京都品川区東品川 2-6-4 G1ビル 2F