



## 株式会社キャニオンスパイス OEM製品情報 Vol.6

商品名	奈良鹿ないカレー(ポーク)	奈良鹿ないカレー スパイシー(ビーフ)	奈良鹿ないカレーエスニック(チキン)	小川軒ビーフカレー
正面画像				
上代(税抜)	¥600	¥647	¥600	¥550
内容量	200g	200g	220g	200g
特徴	奈良県大和郡山で創業38年のBarSallyがBarのメカレーとしてお出ししている「こだわりハヤシカレー」が奈良カレーグランプリ2015で優勝したことを機に、奈良に名物を作りたいとの想いでレトルトカレーとして商品化しました。具材には奈良県産「豚トロ」を使用することにより、あっさりとした中にも深いコクとマイルドな味わいがあるカレーに仕上げました。	奈良県大和郡山で創業38年のBarSallyのレトルトシリーズ第二段。牛の旨みが味わえる希少部位「国産牛カッパ肉」と奈良県で1910年創業「松音商会」の「玉こんにゃく」を使用。ハヤシカレーに辛味を加え、あっさりの中に深いコクと牛の旨みを凝縮したBarのこだわりの味、旨辛口ハヤシカレーです。	奈良県大和郡山で創業38年のBarSallyのレトルトシリーズ第三段。奈良でこだわりオーガニック野菜を栽培されている宇陀山口農園の「有機大和まな」と国産鶏肉の手羽元、ゆで卵をゴロツと使用しスパイス薫る旨辛口のあっさりエスニックカレーに仕上げました。	御茶ノ水小川軒独自の調合で出来上がった「オリジナルカレーパウダー」をベースに、化学調味料は一切使用せず、国産の牛肉と野菜(玉ねぎ、人参、じゃがいも)を丁寧に煮込みました。香り高く、爽やかなこだわりのビーフカレーをお楽しみ下さい。

商品名	神戸牛カレー			
正面画像				
上代(税抜)	¥1,000			
内容量	200g			
特徴	創業明治八年、黒毛和牛蔓牛の滋育に精進尽くしている牛肉商但馬屋。但馬に血統をひき、世界の舌を魅了する「神戸牛」と、兵庫県産「淡路の玉ねぎ」を贅沢に使用し、スパイシーな洋風カレーに仕上げました。素材の味を活かすため、化学調味料、香料は使用していません。			

## 株式会社キャニオンスパイス OEM製品情報 Vol.5

商品名	上等カレー	油かす入り 上等カレー	得正 カレーうどんの素	
正面画像				
上代(税抜)	¥550	¥695	¥602	
内容量	200g	170g	250g	
特徴	<p>第5回東京神田カレーグランプリ優勝、大阪で大人気の「上等カレー」がレトルトで登場！</p> <p>厳選された牛肉と玉葱を使用し、独自にスパイスを調合。一口目は甘く、すぐあとから心地よい辛さが口の中に広がります。この「やみつき系あまからカレー」を親しみやすい家庭の味に仕上げました。</p>	<p>「油かす」とは、大阪南河内地方で昔から食された郷土料理で、牛の小腸を油でじっくりと時間をかけて揚げたものです。今や地元でも入手困難な油かすをカレーにトッピングしました。大阪に人気店「上等カレー」が、コラーゲンが豊富で辛さもややマイルドに仕上げたカレーです。</p>	<p>人気店「得正」のカレーうどんの素です。独自にスパイスを調合したカレールウ。一口目は甘く、すぐあとから心地よい辛さが口の中に広がります。お店の味がレトルトパックになり、ご家庭で手軽にお召し上がりいただけます。</p>	

商品名	桂米團治のこだわりオニオンカレー	桂米團治のこだわりオニオンカレー 辛口	桂米團治の開運カレー	
正面画像				
上代(税抜)	¥600	¥600	¥600	
内容量	200g	200g	200g	
特徴	<p>カレー好きの唸家「桂米團治」と、大阪天満のカレー専門店「王様のスプーン」のスペシャルコロボカレーです。</p> <p>和牛と、淡路産の玉ねぎとを使用したコクと甘味がおいしいこだわりのカレーです。中辛タイプ。化学調味料は使用していません。</p>	<p>カレー好きの唸家「桂米團治」と、大阪天満のカレー専門店「王様のスプーン」のスペシャルコロボカレーです。</p> <p>和牛と、淡路産の玉ねぎとを使用したコクと甘味がおいしいこだわりのカレーです。辛口タイプ。化学調味料は使用していません。</p>	<p>カレー好きの唸家「桂米團治」と、大阪天満のカレー専門店「王様のスプーン」のスペシャルコロボの「開運カレー」です。</p> <p>「運廻し」とも言われる唸、「田楽喰い」になぞらい、このカレーの七種の野菜すべてに「ん」が付きます。思わず笑顔の開運カレー。笑う門には七福来たる。あなたの「招運」祈ります！</p>	

# 株式会社キャニオンスパイス OEM製品情報 Vol.4

商品名	朝倉さんしょカレー	湯浅なすカレー	篠山ブラックカレー	香熱カレー（兵庫県 川西市）
正面画像				
上代(税抜)	¥450	¥450	¥500	¥500
内容量	200g	200g	200g	200g
特徴	「朝倉山椒」は江戸時代から地元農家が大切に守り続けてきた伝統作物です。豊かな香りとピリッとした辛みがある朝倉山椒をもとに、スパイシーな味わいの中にも山椒の風味がマッチした奥深い辛味のカレーに仕上げました。化学調味料は一切使用しておりませんので、お子様からご年配の方まで安心してお召し上がりいただけます。	「湯浅なす」は大正時代から伝わる紀州伝統野菜。一般的ななすとは違い甘味があり、口に入れるととろけるように柔らかいなすです。その希少な特産野菜をもとに、野菜の甘みを感じながらもスパイシーな辛味がきいたカレーに仕上げました。化学調味料は一切使用しておりませんので、お子様からご年配の方まで安心してお召し上がりいただけます。	「丹波黒豆」は篠山が発祥といわれる品種でその特徴は「大粒で皮が薄く、実が柔らかで、甘味のある黒豆」ということ。その大きさは100粒で70～80gにもなる、大きな黒豆です。主に手作業で収穫される丹波黒豆を使い、辛味の中にも黒豆の風味を感じられる、まろやかな味わいのブラックカレーに仕上げました。	国産の牛ミンチと玉ねぎをたっぷり使い、鶏がらスープとポークブイヨンでコクと、特産の完熟いちじくをはじめとする果物で甘味をバランスよく配合したマイルドな辛さのカレーです。ごはんはもとより、パスタやうどんなどの麺類にもよく合います。


商品名	29種の焙煎スパイスでじっくり煮込んだ 国産ビーフの熟成トマトカレー	宝塚バジル ピュアソース	神戸ポートピアホテル ビーフカレー	インドレストラン ハティ チキンマカレー&豚バラ軟骨ポークカレー
正面画像				
上代(税抜)	¥460	¥600	¥1,000	¥600
内容量	200g	100g	200g	チキン:130g ポーク:120g
特徴	国産玉ねぎをじっくり炒め、小松市産トマトと29種類のスパイスをベースに、程よい辛味を味わうスパイシーなカレーに仕上げました。 【小松市産トマト】福井県小松市は昭和30年代から続くトマトの産地で、北陸三県一の生産量を誇ります。春から秋にかけて、たっぷりと太陽の恵みを受け丹精込めて育てられた小松トマトは、果肉が柔らかく、程よい酸味が特徴です。	兵庫県産の高級バジルをふんだんに使用した、ジェノベーゼソースです。 茹でたパスタやペンネに和えるだけで美味しく召し上がれるのはもちろん、アイデア次第で様々な料理にご使用いただけます。	神戸ポートピアホテルが受け継いできたレシピを基につくりあげた伝統の味。玉ねぎ、にんじん、セロリなどの野菜を使い、まろやかな風味に仕上げられています。ルーに溶け込んだすりおろした野菜と、みじん切り野菜の食感がビーフの旨みを引き立てます。甘味、酸味、後から感じるスパイスの香り、何度でも繰り返し味わいたくなるオリジナルティあふれる一品です。	本格インドカレーと炭火焼タンドールで焼いたナンが人気のインドレストラン「ハティ」。実店舗と同じく「化学調味料・小麦粉・ラード」は使わない自然な材料にこだわりつくりました。食材の持ち味とオリジナルスパイスのバランスが絶妙な、香り豊かなコク深いインドカレーを2種詰め合わせにいたしました。

## 株式会社キャニオンスパイス OEM製品情報 Vol.3

商品名	淡路牛玉ねぎカレー (兵庫県)	淡路牛すじカレー(兵庫県)	淡路牛オニオンハヤシ (兵庫県)	淡路島 鳴門金時カレー(兵庫県)
正面画像				
上代(税抜)	¥550	¥550	¥550	¥550
内容量	200g	200g	200g	200g
特徴	「おいしいカレーは、おいしい玉ねぎからはじまる。」 淡路島の玉ねぎと淡路牛をもとに、絶妙に配合したスパイスが絡み、独特の甘味と殻さを感じる淡路牛玉ねぎカレーに仕上げました。化学調味料は一切使用しておりませんので、お子様からご年配の方まで安心してお召し上がり頂けます。	「おいしいカレーは、おいしい玉ねぎからはじまる。そして、牛すじがもつとうまくする。」 糖度が高く香りも優れた淡路島産の玉ねぎを使用したソースに、神戸牛・松阪牛のルーツである淡路牛の牛すじを使って旨味を凝縮させた、牛すじカレーです。 化学調味料は使用しておりませんので、安心してお召し上がりいただけます。	「おいしいハヤシは、おいしい玉ねぎからはじまる。」 淡路島の玉ねぎと淡路牛をもとに、トマトをふんだんに使用し、独特の甘味と酸味を感じる淡路牛オニオンハヤシに仕上げました。 化学調味料は一切使用しておりませんので、お子様からご年配の方まで安心してお召し上がり頂けます。	「おいしいカレーは、おいしい玉ねぎからはじまる。そして、鳴門金時がよりうまくなる。」 淡路産「玉ねぎ」と、徳島県産の「鳴門金時」を使用した、まさに今、世界遺産登録を願っている「うずしお」が育んだ野菜カレーです。ホックホクの鳴門金時の自然な甘さが、少し辛めのルーをマイルドに変身させ、後味もさっぱりと仕上げられています。

商品名	あじとのビーフカレー	DINING あじとのカレー	王様のスプーン 極醸カレー(大阪)	ワッツ THE GRACEFUL CURRY
正面画像				
上代(税抜)	¥650	¥550	¥650	¥1,200
内容量	200g	150g×2	200g	200g
特徴	大阪の隠れグルメスポット「ウラなんば」にて人気の老舗ダイニング「あじと」。 とあるお客様がお酒を召し上がった後に「メにカレーを食べたい。」と言われた一言がきっかけで生まれた「あじと」のカレー。今はそのおいしさで人気メニューのひとつとなっています。 「あじと」が自信をもっておとどけするビーフカレーをじっくりとご賞味ください。	大阪の隠れグルメスポット「ウラなんば」にて人気の老舗ダイニング「あじと」。 とあるお客様がお酒を召し上がった後に「メにカレーを食べたい。」と言われた一言がきっかけで生まれた「あじと」のカレー。今はそのおいしさで人気メニューのひとつとなっています。 アレンジしやすいソースのみタイプ。2食入りです。	食い道楽の町、浪花。中心地キタのカレー激戦区にあって尚、マスコミ取材が後を絶たない「王様のスプーン」。オーナーシェフ橋本の女性目線ならではの愛情たっぷりのカレーは、「コクのある爽やかなスパイス感」で、今日も浪花の食通を唸らせる。そんな王様のスプーンのカレーがご家庭で簡単に楽しめるレトルトになりました。	京都人の「お肉」とは牛肉のことである。こと牛肉に関しては肥えた舌がさらに厳しくなる。そんな京都に本店を構える、松阪牛を取り扱うWHAT'Sグループ。 そのWHAT'Sがお贈りする、松阪牛肉100%、炒め玉ねぎを使用したインド風トマトベースの中辛ビーフカレーです。 WHAT'Sこだわりの味をご賞味ください。

## 株式会社キャニオンスパイス OEM製品情報 Vol.2

商品名	自由軒 赤ラベルカレー (大阪府)	自由軒 黒ラベルカレー (大阪府)	日本一辛い黄金一味仕込みの カレールウ (京都府)	日本一辛い黄金一味仕込みの ビーフカレー (京都府)
正面画像				
上代(税抜)	¥400	¥400	¥500	¥500
内容量	200g	200g	150g	200g
特徴	「名物カレー」でお馴染みの老舗、大阪・なんば「自由軒 本店」が、100年を迎えた2010年にトマトベースの「新味」を開発。自由軒赤ラベルカレーは「新味」に、大阪南河内の郷土料理「あぶらかす」、兵庫淡路産の「玉ねぎ」、こだわりの「牛すじ肉・牛肉」をふんだんに使った贅沢カレーです。	大阪・なんば自由軒の店舗でも名物カレーに使用されている「オリジナルブレンドカレーパウダー」を使用し、「手羽元(骨付き)」と「鶏もも肉」を使い、「フライドガーリック」で旨味と辛さにこだわってカレーです。	鷹の爪(赤唐辛子)の10倍の辛味成分を持つ日本一辛い唐辛子「黄金一味」を使用したカレールウです。化学調味料を使用せず、黄金一味の辛さを生かした、スパイシーな辛口のカレールウに仕上げました。	鷹の爪(赤唐辛子)の10倍の辛味成分を持つ日本一辛い唐辛子「黄金一味」を使用したレトルトタイプのビーフカレーです。化学調味料を使用せず、黄金一味とその他香料との絶妙なバランスで、香り高いビーフカレーに仕上げました。

商品名	ビリケン ビーフカレー (大阪府)	通天閣カレー (大阪府)	大阪名物 くだおれカレー	
正面画像				
上代(税抜)	¥500	¥500	¥500	
内容量	200g	200g	200g	
特徴	大阪の代表的なキャラクター「ビリケン」のビーフカレー(中辛タイプ)。別添のガラムマサラ小袋で、よりスパイシーな味わいに変化します。化学調味料は使用していません。	おいしさ地上100m。！牛スジとネギを使用したこれぞなにわのカレー！大阪のシンボル塔である通天閣をパッケージに採用。牛スジの旨味がソースに溶け込んだ化学調味料不使用の通天閣カレーです。	国産牛肉・国産野菜を贅沢に使用し、スパイスの風味豊かな昔ながらの洋風カレーに仕上げました。大阪名物くだおれカレーの変わらぬ美味しさを、是非ご賞味ください。化学調味料・香料・着色料は使用していません。	

# 株式会社キャニオンスパイス OEM製品情報 Vol.1

商品名	牛長秘伝 和牛入れすぎカレー(大阪府)	大阪・泉州 水茄子カレー (大阪府)	あらえびす 墨カレー 牛スジ(大阪府)	あらえびす 墨カレー 鶏(大阪府)
正面画像				
上代(税抜)	¥850	¥450	¥400	¥400
内容量	230g	200g	180g	180g
特徴	創業明治41年の老舗肉屋「牛長」の誇りに受け継がれた秘伝の味。 牛長は有名ホテル・レストランへの卸、百貨店での店頭販売を行って来ました。その牛長が選び抜いた和牛を使用して、高級感のある贅沢なレトルトカレーを完成させました。	大阪泉州の風土が育んだ自慢の野菜である水茄子を、30種類のスパイスをベースにしたソースでことごと煮込みました。食の都「大阪」から発信する、とろける美味しさの水茄子カレーを心ゆくまでご賞味下さい。粗挽き国産牛肉を使用。化学調味料は使用していません。	大阪北新地でランチタイムはカレー専門店として営業している居酒屋あらえびす。 30種類のスパイスをベースに玉ねぎを長時間炒めて甘みを出し、更にイカ墨を入れることによってコクとうま味をつけ、隠し味にマンゴーや山椒を使用しました。化学調味料無添加の墨カレーをお楽しみ下さい。	大阪北新地でランチタイムはカレー専門店として営業している居酒屋あらえびす。 30種類のスパイスをベースに玉ねぎを長時間炒めて甘みを出し、更にイカ墨を入れることによってコクとうま味をつけ、隠し味にマンゴーや山椒を使用しました。化学調味料無添加の墨カレーをお楽しみ下さい。

商品名	信濃路 出汁カレー(和歌山県)	肉はたけしま 佐賀牛ビーフカレー (佐賀県)	肉はたけしま 牛すじカレー (大阪府)	神戸ワインビーフカレー(兵庫県)
正面画像				
上代(税抜)	¥500	¥650	¥500	¥500
内容量	250g	200g	200g	200g
特徴	和歌山で昭和の時代から愛されている老舗「信州そば・うどん 信濃路」がお贈りする、出汁の風味豊かなカレーです。うどんはもちろん、ご飯にかけても美味しくお召し上がり頂けます。	国産和牛肉専門店「肉はたけしま」がお贈りする至福の逸品、佐賀牛ビーフカレーです。 佐賀で育った和牛の最高峰「佐賀牛」に、スパイスにこだわったカレーソースが絡まり上品な味わい深いビーフカレーに仕上げました。	国産和牛肉専門店「肉はたけしま」がお贈りする至福の逸品、牛すじカレーです。 30種類のスパイスをブレンドしたオリジナルのカレー粉と、厳選した国産の牛すじを、じっくり時間をかけて煮込みました。お肉のプロ「肉はたけしま」がこだわりぬいた、上品な味わい深い牛すじカレーをご家庭でお楽しみ下さい。	約30種類のスパイスを独自の配合でブレンドしたカレー粉をベースに、神戸ワインの搾りかすを混ぜた飼料を与え、大切に育てた極上の黒毛和牛の神戸ワインビーフとたっぷりの野菜を加えた、ボリュームたっぷりのこだわりビーフカレーです。