

2011年12月29日
 株式会社トヨタエンタプライズ

トヨタ博物館カレー、デザインのリニューアルによりプレミアム感を演出

(株)トヨタエンタプライズ(取締役社長:河合 和之、本社:名古屋市)は、トヨタ博物館(愛知県愛知郡長久手町)内のレストランから生まれたレトルト食品「トヨタ博物館カレー」のパッケージをリニューアルし、12月中旬より順次出荷いたします。パッケージのリニューアルは、初回発売以来16年ぶり。



当社がトヨタ博物館内で営業するレストラン「^{アビュー}AVIEW」にて、お客様に提供しているカレーが「こくがあつてうまい」と評判になりました。これをきっかけとして、「このカレーは、当レストラン独自の味。トヨタ博物館の名物にしたい。ご家庭で楽しんでいただけるようにしたい」とレトルト化を企画。トヨタ車名を使用した唯一の食料品として、平成7年より販売を開始しております。

新しいパッケージは、トヨタを代表する車種にあわせ、少し懐かしさを残しつつも飽きのこないシックなデザインに変更し、プレミアム感を高めています。また、トヨタ博物館カレーの由来や、トヨタ博物館の写真、ホームページアドレスなど、パッケージ全体を通してトヨタ博物館に関する多くの情報を掲載し、お土産としての付加価値も高めています。

現在ではトヨタ自動車販売店のノベルティを中心に、年間50万食以上を出荷しており、併せてインターネット経由での販売も強化しております。一般の方のご購入は、トヨタ博物館以外にも、トヨタ自動車関連施設内のショップにて可能です。また当社のホームページからも通信販売などによりご購入いただけます。

トヨタ博物館カレー(レトルト)の種類

- 1人前(200g) ……………ビーフ辛口、同甘口、チキン、ポーク、野菜、豆 希望小売価格 各380円(税込)
 - 2.5人前(450g) ……………ビーフ辛口、同甘口、野菜、ハッシュドビーフ 希望小売価格 各840円(税込)
- ※ 1人前は、電子レンジにて箱ごと加熱できる特殊なパッケージを使用。いっそう手軽にお召し上がりいただけます。
 ※ 贈答用など各種詰め合わせもご用意しております。

《ご参考》トヨタ博物館カレー おいしさの秘密

トヨタ博物館カレーは、レストラン「AVIEW」にて受け継がれてきた定番メニューです。平成元年4月のトヨタ博物館開館にあたってメニューを決める際、当時のシェフが中心となりルーの味を決定し、レシピを開発しました。

多くのレトルトカレーでは、生産性向上のため材料をゆでることによって加熱するため、肉や野菜のうまみを逃がしてしまいます。しかし、トヨタ博物館カレーは手間隙をかけ、スパイス、小麦粉、野菜などをじっくり炒めて煮込むことにより、カレーソースのベースをつくり、また、大きめにカットした肉をフライパンでじっくり炒めることにより、肉のうまみと野菜の甘みを引き出しています。

<パッケージ写真（1人前）>



<株式会社トヨタエンタプライズ 会社概要>

代表者	代表取締役社長 河合和之
本社所在地	名古屋市中区区名駅四丁目 11 番 27 号
設立年月日	1952 年 10 月 23 日
主な事業内容	施設運営管理、人材派遣、セキュリティサービス、 自動車研究開発評価支援 ほか
資本金	1 億 2000 万円 (トヨタ自動車 100% 出資)
従業員数	3,675 人 (2011 年 3 月末時点)
URL	http://www.toyota-ep.co.jp/

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社トヨタエンタプライズ	
担 当	: 経営管理部企画室広報担当 三好、手島
TEL	: 052-551-8979、052-551-8253
FAX	: 052-581-3845
E-Mail	: pr@toyota-ep.co.jp