

カレー業界を牽引する第一人者 🍷 カレー大學学長・井上岳久氏監修



日本全国ご当地

レトルトカレー

DIA Collection

カ
タ
ロ
グ

図
鑑

あなたが食べたいのはどれ？

阿波の大自然の中で丁寧に育てられた阿波ポークを使用



阿波ポークカレー

スマイルミート

辛さ	★★★★☆	酸味	★★★★☆
甘み	★★★★☆	具	★★★★☆
コク	★★★★☆	特徴	★★★★☆
スパイス感	★★★★☆	香り	★★★★☆
とろみ	★★★★☆	参考価格	702円



やわらか阿波ポークでつくった、濃厚で味わい深い逸品

踊る阿呆に、見る阿呆、同じ阿呆なら食べなきゃそんそん♪ 徳島産の鳴門金時や大麦により、温暖で風光明媚な地にある養豚場で育てられた阿波ポークを使った、自然の味を生かしたカレー。そのルーはドロツとして濃厚で味わい深い。具材は少し厚みのあるスライス肉とジャガイモ、ニンジン。肉は柔らかく、とても美味しい。ジャガイモは大きめでホクホクした食感もある。どこか家庭的で、家族みんなで食べたくなる濃厚な豚肉カレー。(浩)



とくしま野菜カレー

株式会社マルハ物産

辛さ	★★☆☆☆	酸味	★★★★☆
甘み	★★★★☆	具	★★★★☆
コク	★★★★☆	特徴	★★☆☆☆
スパイス感	★★★★☆	香り	★★★★☆
とろみ	★★★★☆	参考価格	558円



鳴門金時のほっくり感とレンコンのシャッキリ感が◎

徳島はレンコンの生産量が全国2位。その特産品であるレンコンと鳴門金時が、大きめにカットされ入っているので見た目も豪華。レンコンのシャキシャキと鳴門金時のホクホク、それぞれ違った食感を楽しむことができる。ルーはタマネギの甘み、フルーティーなリンゴの酸味が効いた優しい味わいで、控えめながらも後味にピリッとしたスパイス感も。とにかく全体的に柔らかな優しい味なので、お年寄りや子どもにもオススメ。(山)



しいたけ侍カレー

新野木材株式会社

辛さ	★★★★☆	酸味	★★★★☆
甘み	★★★★☆	具	★★★★☆
コク	★★★★☆	特徴	★★★★☆
スパイス感	★★★★☆	香り	★★★★☆
とろみ	★★☆☆☆	参考価格	540円



シイタケに入った十字の切り込みが可愛い

開封すると椎茸ダシとスパイシーな香り。飾り切りが施されて丸ごと入った椎茸は、小振りだが厚みがあり、プリプリした食感と濃い旨味が楽しめる。椎茸の旨味と愛称のよい醤油も使い、和のダシ特有の酸味・甘みを感じる。具材の種類が多くないにも関わらず、旨味とコクは十分で、和食の基本ダシのもつ旨味のスゴさに感心。ルーは油分少なくサラサラで、ニンジンとタマネギは柔らかい。食感プリプリの椎茸は旨いのもっとたくさん入っていてほしい!(博)