

「冷食を超越した、超絶的な美味しさ」超カレーに新タイプ登場 5種類のカレーと特A米が楽しめる 『超カレー 白米&玄米』8/5発売

株式会社ファンデリー(代表取締役 阿部公祐)は、本格カレー5種と最高ランク特A米ごはん2種がワンプレートになった『超カレー 白米&玄米』を8/5(水)より発売いたします。

最高の冷食は高品質な素材と工場内の調理技術にあるという考えのもと、『旬をすぐに』は生産者を特定した国産食材を使い、健康被害の恐れのある82種類の食品添加物を使用しない冷凍食品を製造・販売しています。

この度、自社工場で調合した独自のスパイスで仕上げた5種類のカレーと、日本穀物検定協会で毎年実施される食味試験で最高ランクを獲得した特Aランク米のごはんがワンプレートで楽しめる『超カレー 白米&玄米』を8/5(水)に発売いたします。

5種類の個性豊かなカレーを食べ比べながら、ふっくらとした食感の白米と、噛むほどに旨味が広がる玄米を一度に楽しめる、冷食を超越した、超絶的な美味しさの超カレーが完成しました。



■商品情報

商 品 名：超カレー 白米&玄米

発売日時：2026 年 8 月 5 日 (水)

価 格：999 円 (税抜)

発 売：全国で販売

栄養成分：1 食 (580g) あたり

エネルギー 907kcal

たんぱく質 33.2g

脂質 27.2g

炭水化物 129.0g

糖質 121.0g

食物繊維 8.0g

食塩相当量 3.6g



- ① キーマカレー
旨みが凝縮されたひき肉
- ② グリーンカレー
スパイスとハーブの香り
- ③ マッサマンカレー
ココナッツミルクの香りとココ
- ④ トマトチキンカレー
出汁が染みたむね肉
- ⑤ 牛すじカレー
牛すじを丁寧に煮込んだ味わい
- ⑥ 白米 ⑦ 玄米
最高ランク特A米使用

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ファンデリー CID 事業部 工場長 管理栄養士 峯岸葉子

TEL：0495-71-8901 E-mail：info@fundely.co.jp

■国産ハイブランド冷食『旬をすぐに』 <https://shunsugu.jp/>