

新聞購読のお申し込み

書籍・雑誌

2016.5.27 14:11

文字の大きさ

小笠原諸島特産のパッションフルーツを使用した「小笠原パッションフルーツカレー」発売開始

ツイート G+

PR TIMES



公益財団法人東京都島しょ振興公社
～（公財）東京都島しょ振興公社及びJA東京島しょ小笠原と連携し、ハチ食品が開発～

ハチ食品株式会社(大阪府大阪市、代表取締役：土居 鋭一)は、小笠原諸島で栽培されたパッションフルーツの果汁を使った「小笠原パッションフルーツカレー」を公益財団法人東京都島しょ振興公社（東京都港区、理事長：浜川謙夫（神津島村長））及びJA東京島しょ小笠原が進める特産品開発事業との連携により開発し、6月1日に発売開始することをご報告致します。

※5月28日（土）、29日（日）に東京都港区の竹芝栈橋で開催される「島じまん2016」の会場にて先行販売！！

[画像:]

<http://prtimes.jp/i/3157/85/resize/d3157-85-747441-1.jpg>]

URL : <http://www.hachi-shokuhin.co.jp/pickup/index.html>

■ 開発の経緯

ハチ食品株式会社は、東京都内から南へ約1000kmの小笠原諸島で栽培されたパッションフルーツやレモンの果汁を使用したカレーを開発し、6月1日から発売開始致します。

商品名は「小笠原パッションフルーツ」で、東京の島々の大自然で育てられたパッションフルーツや島レモンを24種のスパイスとじっくり煮込んだ、フルーティーでマイルドな夏にぴったりなカレーです。

本商品は、東京の島しょ地域（伊豆諸島・小笠原諸島）の振興に取り組む（公財）東京都島しょ振興公社及び小笠原のパッションフルーツ生産者であるJA東京島しょ小笠原が進める特産品開発事業との連携により開発されたものです。

両団体は、小笠原産パッションフルーツの魅力を広く国内外に発信し、「東京の島で美味しいフルーツが採れる」ことを多くの方に知って頂くとともに、地域産業の振興を図る目的で、小笠原諸島で栽培された小笠原パッションフルーツの果汁を用いた特産品の開発に取り組んできました。

ハチ食品は、日本初の国産カレー粉を製造した元祖カレー粉メーカーとして、カレーを通じた地域産業、食文化の発展に寄与することを目的に、両団体が進める特産品開発事業に賛同し、連携して本商品の企画開発を行いました。

■商品の特徴

- ・東京の新たな土産として、小笠原パッションフルーツの生産者であるJA東京島しょ小笠原、島しょ地域の振興に取り組む（公財）東京都島しょ振興公社、元祖カレー粉メーカーのハチ食品が連携し開発
- ・世界自然遺産に登録された小笠原諸島で栽培された、小笠原産パッションフルーツ果汁、小笠原産レモン果汁を使用
- ・24種類のスパイスを使用し、じっくり煮込んだフルーティーでマイルドなカレー
- ・小笠原産のパッションフルーツは今が旬

■小笠原パッションフルーツの特徴

世界自然遺産にも登録された小笠原諸島は、東京都内から約1000キロ南に離れた太平洋の小さな島です。東洋のガラパゴスとも呼ばれる恵まれた自然環境を活かし、農業の盛んな島で、主幹農産物としてパッションフルーツが栽培されています。小笠原諸島で栽培されるパッションフルーツは、全て手作業で栽培から出荷まで行われています。小笠原諸島のパッションフルーツは、香りがとても強く、甘味と酸味のバランスが絶妙で、一口食べるとフルーティーな味わいが広がります。収穫時期は4月～6月で、今がまさに旬の季節です。

■販売方法

東京都内の土産物店（小笠原諸島、伊豆諸島・小笠原諸島のアンテナショップ「東京愛らんど」、「東京愛らんど」通信販売他）、ハチ食品のオンラインショップでの販売を実施。

■商品詳細

【発売日】2016年6月1日

【商品詳細】商品名：小笠原パッションフルーツカレー

内容量：200g

希望小売価格：400円（税別）

【会社概要】

ハチ食品は、1845年(弘化2年)薬種問屋として創業。その調合技術を生かし、1905年(明治38年)、日本で初めてカレー粉を製造しました。カレー粉のパイオニアとして、又常に新しい味覚をお届けするスパイスメーカーとして、食を通じて社会に貢献していきます。

所在地：大阪府大阪市西淀川区御幣島2丁目18番31号

代表：代表取締役社長 土居 鋭一

URL：<http://www.hachi-shokuhin.co.jp/>

[プレスリリース詳細へ](#)