

2026年  
1月4回

KITCHEN MEMO

配送センター 枚方支所開発

# だししが効いてる! カレーうどん

新登場



関西人好みの  
だし感強めの  
カレーうどんです!

大阪の組合員さんに  
合った味付けの  
カレーうどんを作りたい!

開発スタート

ふだん冷凍のカレーうどんを  
よく利用する組合員さんに  
アンケートを実施



183名の**声**をもとに、  
味や方向性を決めました!

だし感にこだわってほしい

の声から

そうだがつおぶし さば いわし など

あごだし +

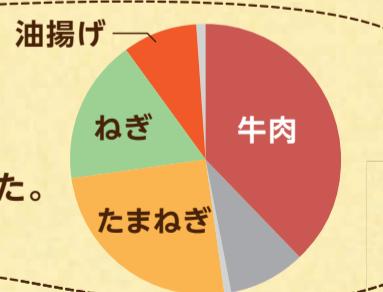


複数の魚節粉末にあごだしをプラスし、

コク深いカレーツユに!

具材

アンケートで  
人気が高かった  
具材を入れました。



麺

コシが強くて  
もちもちの讃岐うどん

手打ちに近いコネと延ばし  
を機械で再現し、讃岐うどん特有の  
食感に仕上げています。  
また、急速冷凍することで打ちたて・  
茹でたてのおいしさを閉じ込めました。

四国日清食品 辻本さん



お子さんでも  
食べやすい  
辛さです

辛さ ★★★☆☆

ね 油 牛 たまねぎ  
ぎ 揚 肉 肉  
なまねぎ



今回から、カタログのマーク表示が一部変わります。詳しくは別チラシをご覧ください。