



スパイスの香りが
立ち上る!!

ご当地カレー部門

信州・安曇野 **ビーフときのこのカレー** 中辛
¥463 / 中村屋

インド人も驚くスパイスカレー
牛肉やがなめじなど信州の食材を使ったこちらは、レトルトとは思えないほど複雑で香り高いスパイスが特徴。地域限定品だが、中村屋のウェブ店で買える

MARUYAMA COMMENT
全てがハイレベルな中村屋シリーズのスパイス感中でも超傑作。劣化しやすいカルダモンをここまで香らせるのはすごい!

辛さ ▲
ボリューム ▲
具の大きさ ▲
価格 ▲

カレー伝道師 **スパイシー丸山** が部門別 **No.1** を発表!

ワザ10 レトルトおつ グランプリ カレー

カレー研究者 **スパイシー丸山**

忙しくても温めるだけですぐ食べられて、ガチでウマイから疲れもふっとぶ。そんな夢のレトルトカレーを、カレーマイスターが教えます!

過去に訪れたカレー店は500店以上。カレーレシピにも深く精通。公式ブログ「カレーなる365日」



大盛り部門

メガ盛りカレー 中辛
¥178 / ハチ食品

うどん2玉で“超特盛り”に!
最後に、メガ盛りカレーを冷凍さぬきうどん2玉にかける“超特盛り”アレンジのカレーをご提案。かつお粉で和風にするのもポイント



冷凍さぬきうどん
+かつお粉

MARUYAMA COMMENT
安さと量がハンパないアレンジカレーです。かつお粉はティースプーン1杯で味が和風に激変するのでぜひお試しください

辛さ ▲
アレンジ度 ▲
ボリューム ▲
具の大きさ ▲
価格 ▲

マイルド部門

十勝マイルドチーズカレー
¥324 / タンゼンテクニカルプロダクト

クリーミーなビーフカレー
十勝のチーズと北海道産牛乳をルウに練り込んだビーフカレー。この圧倒的なクリーミーさとコクは、一度食べるとやみつきになる!



MARUYAMA COMMENT
この手のレトルトは“ほんのリーズ風味”がほとんどですが、これはチーズの風味がハンパない! 斬新だなあ!

辛さ ▲
クリーミー度 ▲
ボリューム ▲
具の大きさ ▲
価格 ▲

激辛部門

ダルシムさん家のカレー
¥540 / ノーツ

唐辛子とコショウの辛みがヤバイ!
ストIIのキャラ・ダルシムが家で食すカレーとのことだが、コレ、本気でヤバイ辛さです(笑)。辛いもの好きならぜひ挑戦を!



MARUYAMA COMMENT
とにかく辛い。怒りが込み上げてくるほど(笑)。それでいてうま味があり、カレーとしてきちんと成立しています!

辛さ ▲
ネタ度 ▲
ボリューム ▲
具の大きさ ▲
価格 ▲

おいしさ5割増し!
秘 ちょい足しテクニック

カレーが層ウマくなるアレンジテク! まずはカレーがマイルドになって酸味とコクが増すマヨネーズ。駄菓子カツは、トースターで焼けばカツカレーに! ポテチは砕いて振り掛けると、食感が◎。かつお粉は、カレーを和風にする魔法の粉

駄菓子カツ
マヨネーズ
ポテトチップス
かつお粉

ウマイレトルトは具よりもルウを見る!
星の数ほどあるレトルトカレーの中から、本当にウマイものを選んだのが上記8銘柄。そのポイントについて、選定者のスパイシー丸山さんは「レトルトカレーの多くは、特有の保存料の臭いが気になってしまいます。でもここに挙げたのは、高い技術力や素材の組み合わせにより、そのレトルト臭を抜くことに成功しているんです」と話す。

では選ぶ際は何をすればよいのか。「メーカー名やブランド肉に惑わされず、具よりもカレーのボディ(「ルウ」)にこだわってそうなものを選びましょう。意外と大手よりインディ系メーカーからおいしい商品が出ていたりしますよ!」

魚介カレー部門

広島名産かきカレー 中辛
¥540 / レインボー食品

魚介のうま味が染み込んでいる
広島県産カキを使ったこちらはレトルトとは思えないプリプリの大粒カキと、その風味がたっぷり溶け込んだルウが特徴。カキとカレーって、意外なほど合う!



MARUYAMA COMMENT
驚くほどかきの香りとうま味が広がっているカレー。魚介系レトルトカレーの中でも群を抜くクオリティの高さです

辛さ ▲
海の香り ▲
ボリューム ▲
具の大きさ ▲
価格 ▲

肉カレー部門

葉山牛カレー
¥1296 / 調味商事

値段も味も、ゴ、ゴージャス!
希少な葉山牛を使った逸品。値段はレトルトの域を超えるが、柔らかな肉とコクのある欧風ルウは、値段に負けないほどゴージャス! ぜひ自分へのご褒美に



MARUYAMA COMMENT
上品な欧風ルウと、際立つ牛の味わい…。ブランド牛カレーは名前倒れも多いですが、これは見事なおいしさ!

辛さ ▲
コク ▲
ボリューム ▲
具の大きさ ▲
価格 ▲

キーマカレー部門

オリジナルインドカレー キーマカレー
¥258 / カルディコーヒーファーム

こだわりのレシピが効いている
鶏のひき肉に、よく炒めたタマネギやトマトを加えてオリジナルスパイスで煮込んだ、こだわりのキーマ。輸入食品を扱う店・カルディが独自に開発した一品



MARUYAMA COMMENT
ドロドロした質感のものが多いレトルトのキーマでは珍しく、肉感がしっかりした“キーマらしいキーマ”です

辛さ ▲
ドライ度 ▲
ボリューム ▲
具の大きさ ▲
価格 ▲

タイカレー部門

ヤマモリ タイカレーレッド
¥356 / ヤマモリ

現地生産にこだわった超本格派
タイでしか手に入らない材料を使って現地の工場で作られたこだわりの一品。大きくて豊富な具材、風味豊かなソース、舌を突き刺す辛さの全てが超本格派!



MARUYAMA COMMENT
このままお店に充分出せばウオリティの高さ。むしろ中途半端なタイ料理店よりもおいしいと断言します!!

辛さ ▲
本場感 ▲
ボリューム ▲
具の大きさ ▲
価格 ▲