



薬都富山発！6種の健康和漢素材と漢方豚を使用

富山廣貫堂 やくぜんカレー<ポーク> 新発売のご案内

創業 134 年を迎える製薬メーカーの株式会社 廣貫堂(本社:富山市梅沢町、資本金 21.4 億円、代表取締役 塩井保彦)は、平成 22 年 4 月 26 日より、6 種の健康和漢素材と新生漢方豚を使用した「富山廣貫堂 やくぜんカレー <ポーク>」を新発売いたします。

富山のくすりでは、江戸時代よりウコン(ターメリック)などを「熊膽圓」などの和漢薬の原料として活用し親しんでまいりました。

「やくぜんカレーシリーズ」第 2 弾

「富山廣貫堂 やくぜんカレー<ポーク>」は、富山和漢薬の伝統的な原材料とともに歴史・技術・経験を生かし開発いたしました。

弊社では昨年度より廣貫堂コンセルジュWEB <http://koukandou.biz/> を中心に「健育」・「未病」・「健美」をテーマとした事業に取り組んでおります。

この時期、季節や環境の変化による「春ストレス」を感じがちなココロとカラダをやさしく労わる食卓のシーンのお共に、こだわりの一品としてご提案いたします。

「今日は頑張った！という日」、「今日は一日家でゆっくりするぞ！と決めた日」など色々な”ホッとする時間”にぴったりのカレーです。



※「やくぜん」という薬都富山ならではの切り口で「カラダにやさしいカレー」をコンセプトに平成 21 年 2 月発売の「富山廣貫堂 やくぜんカレー」もおかげさまで「こだわりの持ったご当地グルメ」として店頭やネットを通じて全国的に人気広がっています。

富山廣貫堂 やくぜんカレー〈ポーク〉

■商品特長

- ① 口の中でふわっととろけるような食感が魅力の新生漢方豚
「健康な料理は健康な素材から」。富山廣貫堂 やくぜんカレー〈ポーク〉は 14 種類の和漢素材を食べ、健康的に育った国産の新生漢方豚を使用しています。新生漢方豚は、脂身があっさりとしていて口の中でふわっととろけるような食感です。
- ② ルーには 6 種の和漢素材と 27 種類ものスパイスを独自にブレンド
「美味しさ」「温かさ」「やさしさ」を追求し、1 つ 1 つのスパイスをブレンドし、野菜の旨みとコクのある味わいがたっぷり溶け出したルーに仕上がりました。カラダにやさしい風味でありながら、心地良いスパイス感で深い薫りとアクセントを生み出します。

■商品概要

商品名	: 富山廣貫堂 やくぜんカレー〈ポーク〉
内容量	: 180g
希望小売価格	: 609 円(税込)
発売日	: 平成 22 年 4 月 26 日
販売エリア	: 全国
販売チャネル	: 廣貫堂直営店(廣貫堂資料館、空港薬店、 薬膳カフェ 癒楽甘 春々堂) 百貨店、高速売店、お土産店、一般小売店、 廣貫堂コンサルジュWEB (http://koukandou.biz/)
食品分類	: レトルト食品

〈本件に関するお問い合わせ〉

株式会社廣貫堂 マーケティング事業部 担当者: 鈴木
TEL : 076-424-3088 FAX : 076-424-2590
E-mail: toiawase@koukandou.co.jp

廣貫堂コンサルジュWEB <http://koukandou.biz/>