

2026年8月25日

国内外へ向けたプラントベースカレーパウダー(フレークタイプ)

「Tokyo Restaurant Curry」160g, 1kg

好評販売中

業務用カレーの老舗 平和食品工業が

輸出に注力した新製品を発売！！

海外及び国内のプラントベースカレー市場を開拓します



平和食品工業は、新製品「Tokyo Restaurant Curry」160g, 1kg を2026年春より販売しています。

日本(東京)のカレーレストランのシェフに長く愛されているプロ仕様のカレーを動物性原材料不使用で作った本格カレーパウダーです。

社業の柱であるカレーとラーメンにおいて輸出用製品の開発を進め、2026年春から輸出事業の強化を図っています。輸出用展示会「FOODEX JAPAN」やシカゴ、ニューヨークでの展示会にも出展し、海外に向けての発信を強化しています。さらに輸出用製品のInstagramを開設し、グローバルな情報発信を行いながら、海外の取引先とのコンタクトをとっています。販売先は北米やヨーロッパ、アジアを見据えています。

同時に、“国内でのインバウンド需要”を取り込むため、プラントベースカレーパウダーの国内販売にも注力していきます。

■製品概要

製品名	内容量	荷姿	使用方法	発売日	発売地区
Tokyo Restaurant Curry	160g	160g × 20 袋	野菜を油で炒め、やわらかくなるまで煮てから本品を入れ、とろ火で煮込んでください。 1人前、本品約20gに対し水120mlの割合が最適です。	2026 年春 (発売中)	海外 及び 国内
	1kg	1kg × 20 袋			

2026年8月25日

■平和食品工業について

昭和6年(1931年)創業、今年で創立95年を迎えた食品メーカーです。昭和6年に東京の小石川で始まったカレー製品の製造に端を発し、主に国内業務用カレー、業務用ラーメンスープの世界で実績を積んできました。「食のメニュープランナー」として美味しさを追求し続け、近年では市販用製品の開発にも注力し、より幅広いニーズにお応えする製品作りを行っています。



当社は長年業務用ラーメンスープ、業務用カレーの世界で第一線を走ってきました。業務用ラーメンスープの中でも味噌ラーメンスープをとりわけ強みとし、「味噌のヘイワ」として外食産業で高い評価をいただいています。「**サッポロみそラーメンスープ**」「**大地の味噌ラーメンスープ**」は、当社を代表する製品です。

業務用カレーでは、「**平和のうま咖喱1kg**」が長きにわたりお客様にご愛顧いただいています。近年では家庭用サイズの500gの製品も販売を始め、事業の幅を拡げています。

今後もお客様のご要望にお応えできるよう美味しさの追求を続けてまいります。



2026年8月25日



■等々力伽哩研究所について

東京都世田谷区等々力に本社を構える平和食品工業株式会社が立ち上げた、カレー・香辛料製品の開発に特化した研究開発チームです。

1931年の創業以来、長きにわたり老舗業務用メーカーとしてプロのレベル高い要求に応えてきた知見と技術で美味しい伽哩づくりを追求しています。

▽ブランドサイトはこちら

<https://www.heiwa-food.co.jp/special/todorokicurry/>