

西京味噌を使ったまろやかな味わい。暑い日の京土産に最適。  
**「とれたてトマトと白みその京風カレー」夏シーズンに登場！**  
 京都府産ふぞろいトマト使用でSDGsにも貢献

カレー・スープなどのレトルト食品を OEM 製造する株式会社サンフーズジャパン(京都府宇治市)では、2018年に立ち上げた自社ブランド「ヨリトコ」の京風カレーシリーズ第二弾、京の伝統の味「西京味噌」と、戸田農園産(京都府久御山町)の規格外トマトを使用した「とれたてトマトと白みその京風カレー」が、夏シーズンに向け好調です。

当社は、1985年の創業以来、外食店向けのカレーやスープなどレトルト食品の製造を行い、こだわりのモノづくりで高い評価をいただいております。その経験を生かし、2018年に自社ブランド「ヨリトコ」を立ち上げました。

半調理レトルト食品「mitasu」に続くオリジナル商品「京風カレー」シリーズは、京都生まれの加工食品メーカーとして、自社の強みを生かし、京都土産にも適した商品を開発したいとの思いから誕生しました。京都産の食材を使用し、お土産やプチギフトとして、京都を楽しんでいただける商品としてご愛顧いただいております。

本シリーズの第二弾として昨年秋に発売いたしました、「とれたてトマトと白みその京風カレー」は、トマトを使用した夏のシーズン商品として、本格販売を開始し、すでにご好評いただいております。

本商品は、京都府久御山町にある戸田農園のトマトをたっぷり使用しております。当社ではSDGsの取り組みに賛同しており、本商品は規格外品を採用、フードロス削減への貢献も目指します。また、トマトの他にも野菜がたっぷりと溶け込み、さらに京の伝統の味「西京味噌」を使用することにより、まろやかで柔らかなコクがある味わいに仕上げました。低カロリーで健康にも配慮した、カラダにも地球にもやさしいカレーです。

新型コロナウイルスも収束し、京都への観光客も以前のにぎわいに段々と戻ってまいりました。新たな京土産等にご活用いただき、これから旬を迎えるトマトのカレーで京都の夏をお楽しみいただけたらと存じます。また5月に発売した「柚子のホワイトカレー」と併せて「京風紅白カレー」としてギフトにもおすすめです。

当社では、今後も「京風カレー」はじめ、京都ならではの美味しいレトルト食品の展開を予定しており、幅広く愛される商品に育てていきたいと考えております。そして、レトルトを超えるホンモノの美味しさを目指す専門メーカーとして、SDGsの取り組みを支援し、持続可能な社会の実現に貢献してまいります。



#### 《商品概要》

- 商品名:とれたてトマトと白みその京風カレー(レトルトカレー)
- 価格:680円(税込)
- 内容量:180g(1袋1人前)
- 販売先:GOHOBI(京都三条店・滋賀堅田店)



GOOD NATURE STATION

道の駅京丹波 味夢の里

京丹波 味夢の里 ららぼ一と門真店

ヨリトコオンラインショップ(<https://yoritoko.stores.jp/>)

当社直売所(京都府宇治市五ヶ庄大林1-1)

この件に関するお問い合わせ

株式会社サンフーズジャパン(<https://www.sunfoods.jp/>)

京都府宇治市五ヶ庄大林1-1 担当:南村・澤部

電話:0774-33-1621 メールアドレス:[yoritoko@sunfoods.jp](mailto:yoritoko@sunfoods.jp)

