

「カレーパングランプリ® 2022」開催



ユニークなカレーパンが集結 コラボ商品や 冷やしタイプも登場

日本カレーパン協会（やすひさてっぺい理事長）は7月18日、「カレーパングランプリ® 2022」を開催し、参加136種・106店舗から受賞58品を決定。今年は具材のコラボ、食感にこだわった焼成タイプ、冷蔵品も登場。また見た目も楽しい「変形型」、具材を味わう「薄皮タイプ」、京野菜やパクチーなど映えと栄養を意識した「多彩な野菜使い」も目立った。本紙では個性が光る商品を紹介する。



スパイシーカレーに サバ缶を使用 『恋するサヴァ？ カレーパン』

【岩手県】パン工房くろしえっと

国産サバの洋風缶詰「サヴァ？缶」と、ジャマイカ料理店のスパイスカレーのコラボ。野菜たっぷり健康を意識した商品で、パンは自家製のルヴァンやヨーグルト、県産牛乳使用



甘い焼きイモと カレーの魅惑のコラボ 『濃密紅はるか 香味旨辛ビーフカレーパン』

【大阪府】Jam Jam BAKERY

特製の濃厚スパイシービーフカレーと、芋スイーツ専門店が販売する宮崎県産プレミアム紅はるかの焼きイモをたっぷり包み、カリッと揚げた新鮮な組み合わせのカレーパン



マッシュポテトをモンブラン風に 『冷やして食べる チーズカレーパン (まるでモンブラン)』

【山口県】ブーランジェリー住吉丸

冷やして食べるカレーパンはマリトッツォをヒントに考案。プリオッシュの焼きカレーパンにクリームチーズ、マッシュポテトを上につけ、冷やすことでおいしさが倍増



冷めてもおいしい ザクザクの 新カレーパン 『オレンジ薫る チョコカレー クロワッサン 2022』

【千葉県】

ケーキとパンのお店ソレイユ

生地を薄くし、火通り・風味・食感を見極めながら約3倍の時間焼成する手間暇かけたカレークロワッサン。ザクザクの香ばしい食感は時間が経ってもおいしさが続き、クレープとカレーの風味、オレンジの酸味、チーズのkokと食べる程に味が変化する

スポンサー
賞

各社提供素材を使った
カレーパンを選出

日清製粉プレミックス賞

『お餅とチーズのカレーパン』

【岩手県】POST BAKERY

日清製粉プレミックスのホイロ不要『即揚げもちもちカレーパンミックス』を使い、ソフトで形良く仕上げたカレーパンは、中から餅とカレーがとろりと溢れる。同店はヤギミルクパン専門店



SHOWA 賞

『最強肉コラボあきる野カレーパン』

【東京都】パンの家あ・ら・もーど

秋川牛のビーフシチュー・キーマカレー・甘辛すじ肉煮に、昭和産業の大豆ミート『まめたん』を加えた“最強肉”カレーを包あん。衣にもまめたんを使いカリッと食感に。油切れ抜群の揚げ油『Sベーカリールオイル』使用

