

各位

パローグループ
中部フーズ株式会社
代表取締役社長 瀧瀬 直孝

カレーパングランプリ®2026
「粗びき肉のワイルドキーマカレーパン」
金賞受賞のお知らせ



誕生2周年を迎えた「ガラムとマサラ」が、
肉の旨みとスパイス香る本格キーマカレーパンで金賞受賞！

記

中部フーズ株式会社は、一般社団法人日本カレーパン協会が主催する「カレーパングランプリ®2026」スポンサー賞において、カレーパン専門店「ガラムとマサラ」で販売する「粗びき肉のワイルドキーマカレーパン」が金賞を受賞いたしました。

■「ガラムとマサラ」について

スパイス、具材、生地の3つのバランスと、店内での手包みにこだわるカレーパン専門店です。2024年7月に1号店がオープンして以来、多くのお客様からご支持をいただき出店を重ねてまいりました。本年で誕生2周年を迎え、現在は東海・関西エリアに12店舗を展開しています。

食べ応えのある具材を一つひとつ丁寧に包み、発酵させ、店内で揚げることで、できたての美味しさをお届けしています。



■商品概要

牛肉と豚肉を粗めにミンチし、炒めた玉ねぎを混ぜ合わせた、オリジナル配合のハンバーグを使用しています。赤身肉の旨みと脂の甘みのバランスにこだわったハンバーグを香ばしく焼き上げ、粗く崩してカレーに混ぜ込むことで、肉の存在感と食べ応えを引き出しました。

また合わせるカレーは、ホールスパイスの香りが際立ち、白だしや味噌、さば節を隠し味にした、和の旨みと奥行きのあるコクが特長です。

カレーを包む生地には、自社工場で配合した、ほんのりと甘みのある生地を使用しています。生地のやさしい甘みが、肉の旨みとキーマカレーのスパイス感を引き立てます。

香ばしい粗びきハンバーグの肉の旨み、香り高いキーマカレー、甘みのある生地が一体となった、肉感あふれるカレーパンを是非ご賞味ください。

■販売概要

展開店舗：ガラムとマサラ 全12店舗

(大阪府4店舗、愛知県3店舗、兵庫県2店舗、京都、岐阜、静岡各1店舗)

価 格：300円(税込)～ ※テイクアウト価格

販売状況：現在販売中

※1日の製造数に限りがあるため、各日予定数に達し次第販売を終了いたします。

■今後の展開

「ガラムとマサラ」では、お客様の「美味しいものリスト」の一品に加えていただけるカレーパンを目指し、定番商品のさらなる美味しさを追求するとともに、新たな商品づくりにも取り組んでまいります。

昨年の「カレーパングランプリ®2025」スポンサー賞において最高金賞を受賞した「とろとろ煮豚のカレーパン」は、本年7月より煮豚の製法を見直し、さらにおいしくリニューアルして販売しています。また、季節に合わせた期間限定商品も順次発売する予定です。今後の「ガラムとマサラ」の商品展開に、ぜひご期待ください。

■商品イメージ写真



<企業概要>

1. 社 名 中部フーズ株式会社
2. 会 社 設 立 1985 年 5 月
3. 本 社 所 在 地 岐阜県多治見市高根町 4 丁目 20 番地
TEL 0572-29-1610
URL <https://chubufoods.co.jp/>
4. 代 表 者 代表取締役社長 瀬瀬 直孝
5. 資 本 金 9,500 万円
6. 株 主 構 成 株式会社バローホールディングス 100%
7. 事 業 内 容 惣菜及びベーカリーの商品企画・製造・販売
8. 製造販売供給企業 株式会社バロー、株式会社食鮮館タイヨー、株式会社公正屋、
中部薬品株式会社 等
9. 直 営 店
デリカキッチン 19 店舗
寿し 匠味 1 店舗
彩膳ことのは 1 店舗
飯彩堂 1 店舗
にぎりたて 41 店舗
ガラムとマサラ 12 店舗
ミルクノキモチ 1 店舗
10. 製 造 拠 点
多治見本社工場 岐阜県多治見市高根町四丁目 20 番地
(米飯・和惣菜・サラダ・和菓子・半製品・餃子製造)

静岡工場 静岡県島田市阪本 512 番地の 9
(米飯・野菜加工・サラダ・和惣菜製造)

名古屋亀島工場 愛知県名古屋市中村区井深町 1-1
(米飯製造)

北欧倶楽部明和工場 岐阜県多治見市明和町三丁目 1 番地の 198
(ベーカリー・パン生地製造)

北欧倶楽部恵那工場 岐阜県恵那市長島町正家 366 番地の 1
(パン、ドーナツ類焼成)

以 上

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社 バローホールディングス 広報 IR 室 (平日午前 10 時～午後 5 時)
TEL: 0574-60-0858 Email: press@valor.co.jp