

# 美喜仁(生)が海鮮カレー

## 通販事業参入 47 CLUBで

日本料理店運営の美喜仁(桐生市本町、坂入勝社長)が、海鮮食材の調理技術を詰め込んだレトルト食品「高級蝦夷あわびカレー」と「天然まぐろカレー」を発売した。新型コロナウィルスの影響で客足が減少する中、収益確保のために強みを生かしたオリジナル商品を開発。通販事業に本格参入し、販路拡大を目指す。

あわびカレー(税別1380円)には、独自ルートで仕入れたアワビ1個分を入れた。まぐろカレー(同490円)には、多くの脂が含まれているという「ハラモ」と呼ばれるマグロ肉を主原料に使

同社はこれまで冷凍した海鮮食材の通販を手掛けてきたが、常温で販売する独自食材がなかった。取り扱いしやすく、保存期間の長いレトルトカレーで通販事業の幅を広げる。いずれの商品も200号入り。本店のほか、桐生、高崎、太田にある「海鮮ダイニング美

喜仁館」で買える。販路拡大を目指すし、全国の地方新聞社でつくる通販サイト「47 CLUB」にも参入。同サイトでも注文できる。企画した坂入悠太専務は「大人が満足できる味に仕上げた。贈答用としても使ってほしい」とPRしている。



開発したレトルトカレーをPRする坂入専務