

「2種の大豆と白みそのスパイスカレー」新発売 坂ノ途中オリジナル商品「野菜をたのしむ」シリーズ第2弾

株式会社坂ノ途中（本社：京都市南区、代表取締役：小野 邦彦）は2025年12月19日、同社が運営する坂ノ途中OnlineShopにて、オリジナル商品「2種の大豆と白みそのスパイスカレー」の販売を開始します。



坂ノ途中は、環境負荷の小さい農業の普及を目指し、農薬や化学肥料に頼らずに育てられた野菜を中心に販売しています。提携生産者は西日本を中心に約400軒。定期宅配の「お野菜セット」をはじめ、オンラインショップでの販売や小売店、飲食店への卸販売を通して、旬の野菜をお客さまにお届けしてきました。

慌ただしい毎日のなかでも、もっと気軽に、楽しく野菜を味

わってほしい——そんな思いから始まったオリジナル商品「野菜をたのしむ」シリーズ。第1弾の「野菜をたのしむ混ぜごはん」につづき、第2弾「野菜をたのしむスパイスカレー」が新たに登場します。ごはんと合わせるのはもちろん、焼き野菜をトッピングしたり、ごろっと大きく切って炒めた野菜にルーを絡めたり、アレンジ次第で新しい野菜の楽しみ方を発見できる、そんなカレーを展開していく予定です。動物性原材料は不使用のため、幅広い方々に楽しんでいただけます。

一作目となる今回のカレーは、ふっくらと炊いた2種類の大豆が主役。大豆の自然な甘みを活かすため、白みそを加えまろやかに仕上げました。ひと口食べると大豆の旨みが広がり、そのあとにじわりとスパイスの余韻が残ります。五穀米やバゲットと一緒に食べるのもおすすめです。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社坂ノ途中 広報担当：小西 TEL：050-7111-4709 MAIL：pr@on-the-slope.com

商品概要

■ 2種の大豆と白みそのスパイスカレー



大豆は、大粒で甘みのつよい白大豆「ゆきほまれ」と、やわらかく上品な甘さの青大豆「大袖の舞」を使用。戻し汁も加えることで、その旨みを余すところなく閉じ込めています。白みそは、大豆と糀、塩のみでつくられたもの。糀ならではの甘みが、大豆のおいしさを静かに引き立てています。満足感はあるながらも、軽やかな食べごちです。

価格：620円(税込)

商品ページURL：

<https://www.on-the-slope.com/shop/products/1997>

コメント

■ 商品開発の担当者 EC事業部 井上佳子



慌ただしい毎日のなかでも、食事のひとときを大切にしたい、素材の味わいや季節を感じられる一皿を楽しみたい。そんな方にお届けしたくて、「野菜をたのしむスパイスカレー」をつくりました。

開発にあたっては、大阪・北新地「AZU CURRY Lab.」の内藤あづ紗さんと連携。フランス料理の技法とアーユルヴェーダの知恵を融合させた、内藤さんの卓越したスパイス使いに惹かれ、レシピの監修をお願いしました。

第一弾は大豆が主役です。調理に手間と時間のかかる大豆を、手軽に本格的な味わいで楽しんでいただけるよう、食感と甘みを最大限に生かしています。糀たっぷりの白みそを使用することで、優しく、深いコクを実現しました。

焼き野菜をトッピングするなど、アレンジもおすすめ。スパイシーだけれど甘く奥深い味わいが、野菜を包み、引き立てます。多くの方に味わっていただけたら幸いです。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社坂ノ途中 広報担当：小西 TEL：050-7111-4709 MAIL：pr@on-the-slope.com

■ レシピ監修 AZU CURRY Lab. 内藤あづ紗さん



坂ノ途中のお客さまならどんな味に出会いたいただろうと思い描きながら、寄り添うような、思いやりを感じるやさしい味わいを目指してレシピを考えました。大豆の自然な甘みと旨みを活かしつつ、野菜だけでも満足感のある味付けに仕上がっています。白みそに加え、大豆の戻し汁やコconaツミルク、カシューナッツのペーストなどを使用してコクを出しました。このカレーが、お客さまにとって、野菜を楽しむきっかけのひとつになればうれしいです。

フランス料理を学んだのち、渡仏。帰国後インドの伝統医療であるアーユルヴェーダを学び、健康に配慮したスパイス料理にたどり着く。2018年7月、大阪の北新地にAZU CURRYを開業。その後もスパイスについて学ぶためスリランカに滞在するなど、スパイスについての知見を深めている。

URL : <https://azucurrylab-kitashinchi.mystrikingly.com/>

坂ノ途中OnlineShopについて

「出会う、味わう、季節の暮らし。」をコンセプトに、野菜をはじめ、日々の暮らしの商品を取り扱うオンラインショップ。農薬や化学肥料に頼らずに育てられた季節の野菜やくだもの、調味料など、環境に配慮した商品を取り揃えるほか、お料理のレシピも紹介しています。

坂ノ途中OnlineShop URL : <https://www.on-the-slope.com/>

<株式会社坂ノ途中>

環境負荷の小さい農法で栽培された農産物や加工品を販売。国内では野菜、海外ではコーヒーを中心に、少量不安定な生産でも品質が高ければ適正な価格で販売できるサプライチェーンの構築に取り組み、持続可能な農業の普及を目指しています。流通事業のみならず、自治体や大学、企業と連携してリサーチや事業開発も行っています。

代表者：小野 邦彦 本社所在地：京都市南区上鳥羽高畠町56 設立日：2009年7月21日

資本金：50百万円 会社URL : <https://www.on-the-slope.com/corporate>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社坂ノ途中 広報担当：小西 TEL：050-7111-4709 MAIL：pr@on-the-slope.com