

レトルトカレー評価表

商品名	評価	価格	
メロンカレー (茨城)	☆☆☆	540円/200g	メロンの甘いルーが抜歯後にはありがたい。程よい辛さもあり、バランスの良さを感じさせる。
桃豚カレー (秋田)	☆☆☆☆	540円/200g	まるやかな味わいのルーに数個の肉塊が入っておりとてもジューシー。お肉は口に入れた瞬間に溶け、しつこさも感じさせない奇跡を見る。
至福の翼カレー 甘口 (大分)	☆☆☆☆	670円/200g	しっかりした甘口の中に万遍なくスパイスが弾けている。至福と呼ぶには官能が足りないが翼の抑揚を感じさせた一品。
やくぜんカレー ビーフ (富山)	☆☆☆	626円/180g	へんてつもない普通のカレーだが、これが体にいいのかと思うと少し得した気分にはなる。
サザエカレー (千葉)	☆☆☆☆	870円/200g	ビーフとは一味違ったサザエの甘みと食感が良い意味で田舎を思わせる。ぜひ地元のサザエカレーを食してみたくなった。
荒尾梨カレー (熊本)	☆☆☆	540円/200g	やや中辛なんて表現をしているが完全なる甘口。そしてその甘ったるいルーの犯人は間違いなく梨である。だがアピールキャラがくまモンだから許す。
近江牛カレー (滋賀)	☆☆☆☆	1000円/210g	濃厚な味わいを見せるカレー。ブランド牛に恥じぬ味わい深さであったが、そのコストパフォーマンスは完全に度外視されている。
土佐ジローカレー (高知)	☆☆	565円/200g	いほど土佐ジローを感じなかった。
かんずり屋さんのゆずカレー (新潟)	☆☆☆	640円/200g	ゆずよりもはるかに存在感を出してきた「かんずり」の唐辛子。ちなみにかんずりは下ネタではないようだ。
べこ政宗 牛タンカレー (宮城)	☆☆☆☆	648円/210	牛タンがふんだんに入っているカレー。ヘルシーでボリュームミーなカレーに仕上がっているが仙台の牛タンの脂身や香りを演出がもう一歩であった。
神戸ワインビーフカレー (神戸)	☆☆☆☆☆	990円/200g	トロトロでジューシーなワインビーフと深み・辛味が絶妙な塩梅のカレーの絶妙なマリアージュを垣間見ることができる逸品。
川俣シャモカレー (福島)	☆☆☆	449円/200g	あっさりとした旨味が感じられ食べやすいカレーであった。
芋煮カレー(山形)	☆☆☆	648円/220g	和風だしとカレーのコンビネーションでサラサラと舌に馴染ませてくれるところに大きな芋が飛び込んでくれるがすぐにほぐれて安心させてくれる。
あいちの牛すじどてカレー (愛知)	☆☆☆	410円/200g	味が濃くて美味しいのだが、名古屋めしのような味が濃いのを押し続ける感じがついていけない。
北海道黒いカレー辛口 (北海道)	☆☆☆☆	432円/200g	北海道といえば白というイメージを良い意味で裏切ってくれた。濃厚でパンチの効いた黒の中に北海道らしい温かみのある一品である
平戸長崎和牛ホテルカレー	☆☆☆	700円/200g	旨味もあって美味しいカレーではあるが長崎の良さを生かしきれていない印象
青森りんごカレー (青森)	☆☆☆	365円/210g	あまーいりんごカレーを想像して食すると軽いパンチを顎に食らったような意外にピリリ感が来る。りんごはカレーよりパイだなと思う。
葡萄カレー (山梨)	☆☆	630円/180g	葡萄の実をカレーにそのまま入れているアイデアは面白いが、カレーとのマリアージュはもう一つといったところ。
小江戸黒豚角煮カレー (埼玉)	☆☆	782円/200g	これを角煮とは呼んではいけない。
1300年カレー (奈良)	☆☆☆	675円/200g	当時の素材で作った創作薬膳カレーとあって、肉類はまったく入っていないがこれを食べると少し神妙な気持ちになれる。パッケージからせんとかんのイラストが消えてしまったのはご愛嬌。
愛媛のお肉で作ったビーフカレー (愛媛)	☆☆☆☆	432円/220g	普通の組み合わせだが「上出来」と言ってい美味いカレーである。
きのこカレー (宮崎県)	☆☆☆☆	480円/180g	椎茸とシメジだけのカレーと思いきや普通に肉も入っておりグラム数の割にボリュームを感じさせる。きのこの旨味もグッド。
讃岐夢豚ポークカレー (香川)	☆☆☆	490円/200g	優しい味わいで優しい夢に浸れる子供向けカレー。これを食べて育った子供は幸せになれると思う。
軍港横須賀キーマカレー (神奈川)	☆☆☆	515円/210g	なんの変哲もないキーマカレーだが、その分チーズをのせるなどのアレンジを加えるとすごく美味しくなりそうな気はした。
しいたけ侍カレー (徳島県)	☆☆☆	540円/200g	小ぶりのしいたけが丸っと入っている。ルーの甘みとしいたけの甘みが良い塩梅なカレー。
とんとんのまちカレー (群馬)	☆☆☆☆	540円/200g	特段に印象には残らなかったが美味かったのは覚えている。群馬らしいカレー。
野沢菜インドカレー (長野県)	☆☆☆	583円/210g	パッケージはすごく不味そうなのだが、パウチを開けると鼻腔にインドの情緒が漂ってくる。味はとてもマイルドで食べ易い。
とまとのカレー (岐阜)	☆☆☆☆	488円/180g	トマトとカレーの相性は鉄板。爽やかな辛味は食べていて心地よい。
美酒カレー (広島)	☆☆☆	540円/200g	美酒を感じることはなかったが普通に美味しいカレーだった。
チキンマッカーニカレー (福岡)	☆☆☆☆☆	378円/200g	バターチキンの濃厚さとトマトの爽やかさが非常に良くマッチした一品。値段も合わせて星5つ
妖怪ファミリーカレー (鳥取)	☆☆☆	648円/200g	ファミリーカレーとは侮れないぐらい鳥取和牛を使用したちゃんとしたビーフカレーであった。
本土最南豚カレー (鹿児島)	☆☆☆☆	514円/180g	軟骨を合わせたポークカレーはコリコリしていてほのぼのとした南を感じさせてくれる。
佐賀牛ビーフカレー (佐賀)	☆☆☆	630円/200g	高級感あふれるパッケージだが、肉が少しパサつく感じ残念。もうひと煮込みすると美味しいかもしれない。
うめどりカレー (和歌山)	☆☆☆	594円/200g	さっぱりしていて、美味しいカレーでした。

商品名	評価	価格	
岩国海軍飛行艇カレー（山口）	☆☆☆☆	500円/200g	飛行艇のパッケージがかっこいい。レンコンや馬鈴薯の存在感あり、健康的なカレー。
京都肉カレー（京都）	☆☆☆☆	755円/200g	平たい牛肉に京都の上品さを感じさせる正統派ご当地カレーのお手本でした。
アルパ熟成カレー（石川）	☆☆☆	479円/180g	金沢らしいどろとしたカレー。福神漬けやらっきょうがよく合う。
伊賀忍者ビーフカレー（三重）	☆☆☆	800円/210g	普通のビーフカレーにしては美味しいかなというぐらいで800円は高いかな。
すっぽんスープカレー（静岡）	☆☆☆☆	734円/180g	さらっとして食べやすいスープカレー。すっぽんが入っていたかはよく分からないが美味しいカレーではあった。
さといもカレー（福井）	☆☆☆☆	420円/210g	さといもの柔らかい味わいが体に優しく馴染んでいく。温かみのあるカレー。
戦国カレー 毛利元就の陣（広島）	☆☆	486円/180g	甘い。これでは戦国では戦えない。
自由軒（大阪）	☆☆☆☆	542円/200g	ミンチの肉とスパイシーな香辛料で食欲を掻立てる。トマトはそこまで香ることはなかった。
白桃カレー（岡山）	☆☆☆	520円/200g	程よく甘くトロツとしたものが桃かな？と思わせるがだからどうだってこともない。
揚げ湯葉カレー（栃木）	☆☆☆☆	648円/200g	出汁とカレーがうまくマッチしてこれぞ日本のカレーと言わせる逸品
タコスライス&ゴーヤカレー（沖縄）	☆☆	610円/260g	ルーと肉で袋を分けたのはgoodだがやはり苦いゴーヤとカレーの相性はなんくるならない。
チキンカレー（岩手）	☆☆☆☆☆	756円/300g	手羽先がまるまる一本入っていてジューシーで柔らかい。チキンカレーの基本をレトルトに垣間見た。
すみちゃんカレー（東京）	☆☆	443円/200g	和風だしにこんにゃくが入っていたりして通常のカレーというよりは和食屋のまかない料理を連想させる懐かしい感じのカレー