

ハブ酒から生まれた「ハブカレー」

沖縄から元気を発信！ハブカレー。

開発のヒントは、85歳の老人の言葉「一番旨いハブの最上級ロースを。」

ハブの旨味成分が凝縮されたハブエキス入り「ハブカレー」レトルトタイプが新発売

県内に生息するハブは毒蛇として恐れられています。

「おきなわワールド ハブ博物公園」では、1979年のオープン以来多くの方にハブについて知ってもらい、その被害を減らすことに貢献したいという考えの下、30余年にわたりハブに関する様々な資料や生体の展示、ハブのショーなどを行っています。

「おきなわワールド 南都酒造所」では、年間約6,000本のハブ酒を製造販売。水だけで100日以上生きるといわれるハブの不思議な生命力。このチカラをサトウキビからつくった59度のアルコールに浸けて抽出し、香り高い13種類のハーブ酒（泡盛ベース）と合わせたのが南都酒造所のハブ酒。果実系のハーブでハブの旨味を包み混んだからだにやさしいリキュールです。

日頃ハブの恩恵に預かっている「おきなわワールド」ではハブに関する商品が多くあります。この夏、話題沸騰の「ハブカレー」が、レトルトカレーとして商品化されました。

ハブとカレー、意外な組み合わせと思われるようですが、ある老人の言葉で「ハブの最上級ロース肉を食べた時、その旨さは格別でした」と語られています。ハブから抽出されたハブエキスを利用したハブカレー。ハブを扱うハブラブガールズも一押しです。

商品名：ハブカレー

発売日：2013年10月1日

*内容量 200g *価格 525円（税込）

*10個入りディスプレイ箱有

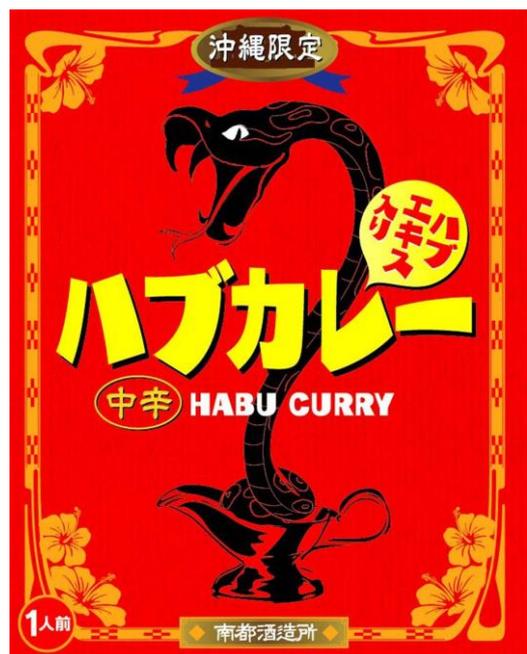
販売場所：県内小売店（観光お土産店）

予想販売量：3万個/年



さあ、
勇気を出して
食べてみるべし

爬虫類に恋する、
不思議女子。
Habu Love Girl's!



《お問合せ》

（株）南都 南都酒造所 フリーダイヤル 0120-710-611