

ジューシーで旨みたっぷりの“ラム肉”を特製スパイスで仕上げた夏メニュー  
「ラム挽肉のスパイシーキーマカレー」  
7月16日(火)より期間限定発売



バイクルーズグループ 株式会社フレーバーワークス(本社:渋谷区渋谷1-23-21)が運営するスペシャリティーカーレスタンド「J.S. CURRY (ジェイエス カリー)」は、期間限定メニュー「ラム挽肉のスパイシーキーマカレー」を、7月16日(火)から発売します。

「J.S. CURRY」は、ローカル食材や季節感をミクスチャーしたあつあつのオリジナルカレーを提案するスペシャリティーカーレスタンドで、東京・渋谷に店舗と、移動しながら各地で販売するストリートベンダー“カリートラック”を展開しています。

■メニュー概要

商品名 :ラム挽肉のスパイシーキーマカレー

価格 :1,050円(税抜)

展開期間 :2019年7月16日(火)-8月15日(木)予定

商品特徴 :粗めに挽いたジューシーなラム肉と、スパイスから調合した特製ルーがクセになるラムキーマカレー。ラム肉は、柔らかく旨味がたっぷりつまった良質なオーストラリア産のサフォーククロスラム種を使用し、クミンやコリアンダー、ブドウ山椒など、厳選したホールスパイスから調合した特製ルーと共に、スパイスの個性が際立つ絶妙な時間煮込みました。ターメリックライスにも、特製ルーとは異なるスパイスを隠し味として使用し、複雑な味わいを実現しました。トッピングのパプリカ、パクチーの彩りも鮮やかな、食欲そそる一品です。初めは、キーマカレーとターメリックライスのスパイスの調和を堪能いただき、その後、香ばしくフライしたパクチーや、味わいを引き締める爽やかなライムを絞って、味わいの変化をお楽しみください。

### ■J.S. CURRYとは

「J.S. CURRY」は、渋谷・神南の地に7年間根ざした前身の「神南カレー」のこだわりのルーをベースに、“カリートラック”が移動しながら各地で吸い上げる、ローカル食材や季節感をミクスチャーしたオリジナルカレーを提案するスペシャリティーカレースタンドです。時代と共に進化し続けるカレーを、渋谷に店舗出店するカレースタンドと、オフィシャルSNSで出没場所を告知するカリートラックから発信致します。

Instagram : @js\_curry.jp



### ■SHOP INFORMATION

- ・渋谷文化村通り店 住所:東京都渋谷区道玄坂2-23-11 1F 電話番号:03-5459-5251
  - ・FOOD TRUCK 住所:東京都渋谷区神南1-5-7 1F(事務所) 電話番号:080-3730-0064
- ※出店場所は、オフィシャルInstagram(@js\_curry.jp)で告知しております

### <株式会社フレイバーワークス>

- 設立 : 2017年9月1日
- 本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21
- 展開ブランド : J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S LOBSTER、J.S. CURRY、RITUEL、BOUL'ANGE FLIPPER'S、CITYSHOP、FRANZÈ AND EVANS、BON GOÛT HAMBURG、しゃぶしゃぶ 山笑ふ、Bon Vivant、CAFÉ M、Roasted COFFEE LABORATORY、Cacth the Cajun Seafood、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、machi machi、eggslut