

報道関係者各位

プレスリリース

2020年9月23日

株式会社チャンピオンカレー

**スパイシー×発酵の新しい出会い。
「チャンピオンカレー×福光屋 純米吟醸酒粕カレー」
2020年10月1日（木）、新発売。**



株式会社チャンピオンカレー（本社：石川県野々市市、代表取締役：南恵太）は、1625（寛永2）年創業の金沢で最も長い歴史を持つ酒蔵、株式会社福光屋（本社：石川県金沢市、代表取締役社長：福光松太郎）とコラボレーションしたレトルトカレー新商品「チャンピオンカレー×福光屋 純米吟醸酒粕カレー」を、“日本酒の日”である2020年10月1日（木）に発売致します。

また、同商品の発売を記念して2020年10月1日（木）～10月4日（日）の4日間、「カレーのチャンピオン野々市本店」にて記念メニューを限定発売致します。

● スパイシー×発酵の新しい出会い。

カレーと発酵食品。

例えば、インドカレーとラッシーやヨーグルト、ナン（発酵させてから焼成）のように、

カレーと発酵食品との相性はとてもよいものと言われております。

そんなカレーと発酵食品の組み合わせを地元石川県で実現できないか？というのが今回の商品のきっかけです。石川県で生まれたカレーと、石川県を代表する酒蔵の発酵食品・酒粕のコラボで“金沢カレー”の新しい可能性が広がるのではないかと考えました。

福光屋様の吟醸酒粕とチャンピオンカレー、どちらの良さも活かすような配合となるよう試作を重ねた結果、チャンピオンカレーらしい独特の濃厚さはそのままに、酒粕の芳醇な風味が後を引くカレーが出来上がりました。

酒粕に含まれるアミノ酸などの旨味成分がカレーにより深いコクをあたえ、スパイスと調和しまるやかな味わいを引き立てます。チャンピオンカレーと吟醸酒粕、それぞれの味わいが活かす商品となりました。また、レトルト加工（高温高圧処理）をしたことで、酒粕独特の風味のカドが良い意味でとれ、よりカレーとの一体感が増したと考えております。

石川県で生まれた“スパイシー×発酵の新しい出会い”をぜひお楽しみいただければと考えております。

● 地元石川で永く愛される老舗同士のコラボ

2018年以降、チャンピオンカレーでは地元企業様とのコラボを積極的に行っております。レトルトカレー商品としてはこれまで、富山県のインド料理店「タージ・マハール」様や、福井県で水揚げされたガサエビ、石川県で能登牛を扱うレストラン「てらおか風舎」様などとの商品を展開してまいりました。

今回は創業から400年近い歴史をもつ老舗酒蔵「福光屋」様とのコラボレーション。日本酒と金沢カレー、それぞれのジャンルで、ともに地元根ざし永きにわたり地域のお客様に愛していただいている企業同士です。

他の地域に比べ、酒粕がスーパーマーケットの店頭にも数多く陳列され、日常の食卓でも酒粕を使用した料理が出されているという特色があると言われる石川県。両社を永く愛していただいた多くの方々に喜んでいただける商品となるのではないかと考えてお

ります。

● **商品概要**



- ・商品名：チャンピオンカレー×福光屋 純米吟醸酒粕カレー
- ・JAN コード：4560339030490
- ・内容量：180g
- ・販売者：株式会社チャンピオンカレー
- ・参考価格：500 円（税抜） / 540 円（税込）
- ・取扱店舗（予定）

北陸を中心としたスーパーマーケット、お土産売り場、高速道路 SA・PA など小売店様
福光屋様の直営店舗

（SAKE SHOP 福光屋 金沢店・玉川店・東京ミッドタウン店・丸の内店、福光屋 松屋銀座・ひがし）

福光屋 オンラインショップ (<https://www.fukumitsuya.com>)

カレーのチャンピオン野々市本店

チャンピオンカレー オンラインショップ (<https://championscurry.com>)

※福光屋様直営店舗一覧：<https://www.fukumitsuya.co.jp/sake-shop/>

◎ **本商品の販売・お取り扱いに関する問い合わせ先**

株式会社チャンピオンカレー 営業部 外販担当

Tel:076-248-9558 Fax：076-248-9568

Mail：sales@chancurry.com

● 店頭でも「純米吟醸酒粕カレー」が食べられます

新レトルトカレー「チャンピオンカレー×福光屋 純米吟醸酒粕カレー」の発売を記念し、2020年10月1日（木）～10月4日（日）の4日間、「カレーのチャンピオン野々市本店」にて、福光屋様とコラボした限定メニューを発売致します。

「純米吟醸酒粕カレー」を使用したカレーに、塩糎カツをトッピング。

塩糎カツには、チャンカレの代名詞である“L カツ”と同じ豚肉を使用。L カツよりも大きなサイズでカットし、福光屋様の「生塩糎」に漬け込んだものです。漬け込むことでより柔らかくなり、旨味を引き出されたトンカツから塩糎の風味がほのかに香ります。“スパイシー×発酵”の今だけの味わいを、ぜひ店頭でもお楽しみくださいませ。



- ・ 発売期間：2020年10月1日（木）～10月4日（日）
- ・ メニュー名：純米吟醸酒粕カレー
- ・ 販売価格：790円（税込）
- ・ 販売店舗：カレーのチャンピオン野々市本店

※数量は余裕をもってご用意しますが、各日の在庫終了次第で売り切れとなります。

※レギュラーサイズのみ販売です。（ミニサイズ、ジャンボサイズはございません。）

■ 株式会社福光屋について

1625（寛永2）年創業の金沢で最も長い歴史を持つ酒蔵です。

1960年から取り組む契約栽培米と、霊峰白山の麓より百年の歳月をかけて辿り着く清冽な仕込み水、先端の裏づけを得ながら進化し続ける蔵人たちの伝統技術により、2001年に純米蔵を実現。現在では長年培ってきた米醗酵技術を生かし、化粧品や食品開発にも取り組み、日本文化としての日本酒を国内外に発信するために直営店や輸出も展開しています。

代表者：代表取締役社長 福光 松太郎（第13代当主）

本社所在地：〒920-8638 石川県金沢市石引二丁目8番3号

URL：<https://www.fukumitsuya.co.jp>

■ 株式会社チャンピオンカレーについて

昭和36年（1961年）創業、はじめて“金沢カレー”のレシピを作り育てた、北陸の地で熱狂的な支持を集めるカレー専門店「カレーのチャンピオン」「チャンピオンカレー」の運営企業。旗艦店である「カレーのチャンピオン野々市本店」は、最大で1日約2,000名の集客実績を誇る、地域の皆様にご愛顧いただいているお店です。

また、メーカーとしてはレトルトカレー・カレーチルドパックなどの販売も手掛けております。特に徹底した衛生管理により製造される、「10℃以下の冷蔵保存で製造から90日間の賞味期限」となるチルドカレーパックは、チャンピオンカレー独自の国内でも他に類を見ない製品であり、創業から50年以上受け継いできた味を様々な形で全国へ発信しております。

代表者： 代表取締役 南 恵太

本社所在地：〒921-8811 石川県野々市市高橋町20-17

URL：<http://chancurry.com>

本件取材に関するお問い合わせ先

株式会社チャンピオンカレー 担当：谷口

Tel:076-248-9558 / Fax:076-248-9568

Mail: press@chancurry.com