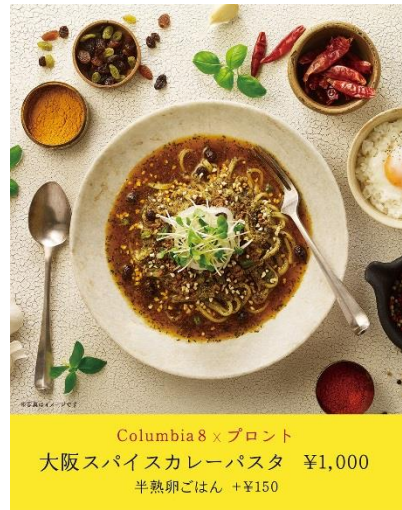


2019年6月17日
株式会社 プロントコーポレーション

ミシュランガイドで掲載された大阪スパイスカレーの名店とのコラボ Pasta 誕生

6月26日(水)全国の「カフェ&バー プロント」でチェーン店初となる

「コロンビア8(エイト)」監修の「大阪スパイスカレーパスタ」を販売いたします。



株式会社プロントコーポレーション（本社：東京都港区 / 代表取締役社長：竹村典彦）は、6月26日（水）より全国の「カフェ&バー プロント」のカフェタイムで、チェーン店初となる大阪スパイスカレーの名店「コロンビア8」監修による「大阪スパイスカレーパスタ（1,000円 税込）」を販売いたします。

近年、大阪では、具材もさまざまで、香辛料を利かせた個性豊かな独特のスパイスカレーが、新たな食の名物となっています。

「コロンビア8」は、大阪スパイスカレーの火付け役として、ミシュランガイド（ビブグルマン）2018に掲載され、カレー激戦区大阪で、緻密かつ立体的なスパイス設計で数多くの食通を唸らせ続けています。

この度、「コロンビア8」が監修する『大阪スパイスカレーパスタ』は、カシューナッツ、レーズン、カルダモン、バジル、ハーブなど数十種類のスパイスを配合し、和風だしと鶏ひき肉の旨みを加えたソースを使用。さらに「香りスパイス」と「焙煎カシューナッツ」をトッピングしてコクと香りの奥行きを出しました。一口食べると今まで味わった事のない“立体的に奏でる”スパイスの香りが広がります。

「コロンビア8」のトッピングは、獅子唐辛子ですが、プロントでは、かいわれ大根。カレーと一緒に食べると、辛さをリセットすることができます。また、辛さを和らげるグレープフルーツジュースやカレーのコクが感じられるアイスコーヒーなどのドリンクとの相性は抜群でおすすめです。

半熟卵ごはん（150円）を追加でご注文いただくと、パスタを食べた後に、残ったソースにご飯と半熟卵を入れてカレーライスとして味わうことができ、一皿で二度美味しく、最後の一口まで鮮烈なスパイスカレーをご堪能いただけます。今後もプロントでは、“美味しさ”を追求し、こだわりの商品を販売してまいります。

「コロンビア8(エイト)」 大阪府中央区道修町でカレーの本格的な味わいと独創的なカレーが楽しめる“スパイスカレー”を提供。スパイスカレーの香りとお味を楽しむため、トッピングの獅子唐を最初に味わい、カレーを食べる、「右手にスプーン」「左手に獅子唐」という、独特な食事スタイルです。大阪の“レジェンド オブ スパイスカレー”と呼ばれる名店です。

本件に関するお問い合わせ先
(株)プロントコーポレーション 広報室 担当 廣瀬
東京都港区港南1丁目8番27号 日新ビル
TEL:03-6718-6526 (部代表) FAX:03-5769-8510 mailto:chikako.hirose@pr-office.jp
お客様からの問い合わせ先
TEL:03-6718-9671 (プロントコーポレーション代表)お客様相談室 mailto:info@pronto.co.jp