

令和のお中元・ソーシャルギフトで想いをカタチに。ギフトの日に販売開始



株式会社ジパングフードリレーションズ（本社：大阪市北区、代表取締役：安藤育敏）は、大阪和風出汁カレーのレトルト特別ギフトセットを7/7ギフトの日※から8/8日までの期間LINEギフトにて特別価格で販売を開始します。

大手百貨店でも、お中元という言葉を使わず、「夏の贈り物」に名称を変更するなど「お中元離れ」が進んでいるように見えますが、現在では、住所を知らないが感謝を表したい相手でも手軽に感謝の想いをLINEギフトで伝えるソーシャルギフトに変化しています。古き良き日本の風土（カルチャー）をフード（食）を通じて若い世代に繋げることを理念とした弊社も、その考えに賛同し貢献いたします。

※ギフトの日：1987年（昭和62年）に全日本ギフト用品協会が制定。

【カレーが、夏の贈り物に最適な3つの理由】

1. スパイスの力で食欲不振の解消！

スパイスはカレーの他、漢方薬、つまり薬と扱われています。消化器の粘膜を刺激して、消化液や唾液の分泌を促したり、整腸や解毒作用に効果があり、食欲増進や消化の促進につながり、夏バテ防止に効果があります。

2. カプサイシンで汗をかき、清涼感を得れる！

カレーを食べると、カプサイシンの効果で汗をかきやすくなります。夏に外で打ち水をすると水が気化して涼しくなる原理と同じで、汗をかくとその気化熱で肌の表面温度を下げる働きを持っています！

3. 天然の削節と高級羅臼昆布の大阪和出汁がベースでミネラル補給！

ジパングのカレーは和出汁がベースのカレー、出汁には健康に必要な5大要素やミネラルが豊富で鉄、カルシウム、ナトリウム、カリウムをバランスよく含んでいます。

【祖母の想いから生まれたカレーで、感謝の想いをカタチで伝える】



ジパングのカレーは、店主の祖母が作ってくれた和風出汁カレーが原点になっています。母子家庭で仕事が大変だった母に代わり、幼少期の店主の体調を考え、夏になると栄養がたっぷり摂れてスパイスの効果で夏バテしないようにと出汁をベースにした愛情や想いがたくさん詰まったカレーを作ってくれたそうです。

「おいしいものを食べて笑顔になってほしい。夏バテせず元気でいてほしい」そんな想いをカタチにしたギフトを贈って、感謝の輪が広がればと願います。

【会社概要】

会社名：株式会社ジパングフードリレーションズ

所在地：大阪府大阪市北区中崎西3丁目3-4

代表者：安藤育敏 資本金：123万円 創業：2019年12月3日

WEBサイト：<https://zipangu-food.lnkinc.net>

カレーEXPO 準GP獲得！「女性客が9割」「出汁カレー」を売りにするカレー店「ジパングカレーカフェ」

【本リリースに関する報道・お客様からのお問い合わせ先】

株式会社ジパングフードリレーションズ

電話：050-7127-8695（担当：安藤）

メール：info@zipangucurry.com

WEBサイト
QRコード

