

カレー屋だからできた！チャイ&ラッシーで風邪予防！  
映えだけじゃない「秋の免疫力向上ドリンク」



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、自社が運営する「ジパングカレーカフェ」の店舗で「スイートポテトモンブランチャイ」「ラフランスラッシー」「ホットヘーゼルナッツチャイ」の提供を9月27日より開始しました。寒暖差が問題となっている今年の秋。季節の変わり目で体調不良を引き起こしやすい秋のために「免疫力」に着目した新メニューになっています。

**【カレー屋だからこそできた！チャイもラッシーも、免疫力向上ドリンク】**

●何十種類もスパイスが調合されたジパング自家製チャイ

チャイに含まれるスパイス（特にシナモンとジンジャー）は消化を促進し、胃腸の健康をサポートし、さらにスパイスの香りは、リラックス効果をもたらし、ストレスを軽減するのに役立ちます。

●店主が何年もかけて見つけた黄金比・自家製ラッシー

ジパングカレーカフェで使用してるヨーグルトにはプロバイオティクス（善玉菌）が豊富に含まれています。プロバイオティクスは腸内の健康をサポートし、消化を改善し、免疫系を強化するのに役立ちます。

### ●スイートポテト モンブランチャイ



自家製のチャイに、ホイップをあわせて、秋らしいモンブランをトッピング！手仕込みのスイートポテトで作ったモンブランをふんだんに使用した、ジパングカレーカフェでしか味わえない秋限定『スイーツチャイ』の新作の登場！

### ●ラ・フランスラッシー



大人気の自家製ラッシーに、秋らしいラ・フランス味が登場。どっさりフルーツがのっている、秋の実りを表現した映えラッシーです。  
ラッシーに爽やかな甘さをプラスしました！

### ●ホットヘーゼルナッツチャイ



特に、秋冬に大人気の自家製のホットチャイ。香ばしいヘーゼルナッツの香りが飲んだ瞬間に広がるチャイです。  
秋の定番人気メニューが、今年もレベルアップして登場！

#### 【会社概要】

懐かしい日本の味を、未来へ、世界へ。  
カレーEXPO 準 GP 獲得！「大阪出汁カレー」を売りにする「ジパングカレーカフェ」運営  
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>

【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](mailto:info@zipangucurry.com)



WEBサイト  
ORコード

