

寒い冬にピッタリな限定メニューが登場！**2023年11月29日(水)提供スタート**

株式会社ジパングフードリレーションズ（大阪市北区 代表取締役 安藤育敏）が運営する「ジパングカレーカフェ」の店舗にて、2023年11月29日（水）より、ジパング新名物である、国産豚のスペアリブ煮込みを使用した「自家製炙りトロスペアリブとトマトバジルの焼きチーズカレー」やカニクリームコロッケと、ほうれん草などを使用した「カレーポパコロ」温かい季節に嬉しい「ホットチョコレートベリーチャイ」免疫力アップをテーマとした「冬みかんラッシー」など、これからの冬の季節にピッタリな、限定メニューの提供を開始します。

●冬限定のカレーメニュー

カレーポパコロ

『カレーポパコロ』 1290円〈税込み〉

寒い冬にピッタリ！外はサクサク、中はとろ〜り熱々のカニクリームコロッケと、お出汁の効いた、ポパイカレー（ほうれん草と温玉を加え、仕上げにチーズを焼いて完成させたカレー）が、ひとつのカレーになって登場！



自家製炙りトロスペアリブとトマトバジル焼きチーズカレー

『自家製・炙りトロスペアリブとトマトバジルの焼きチーズカレー』 1390円〈税込み〉

国産豚のスペアリブを1本丸々トロトロになるまで煮込み、爽やかなトマトとバジルを焼きチーズと合わせた、イタリアンとの融合のカレー！仕上げにシッカリと炙ることで香ばしさもプラス。食欲を掻き立てられる一品。

●冬限定のラッシーメニュー

冬みかんラッシー

『冬みかんラッシー』

単品 680円 セット 400円〈税込み〉

美味しく飲んで風邪予防！お客様の冬の風邪予防の為に開発された、ビタミンCたっぷりのラッシーが今年も登場！免疫力アップがテーマのラッシーだが、めちゃくちゃ美味しいと毎年大人気に！

●冬限定のラッシーメニュー



ミックスベリーラッシー

『ミックスベリーラッシー』

単品 680 円 セット 400 円 〈税込み〉

自家製のラッシーに、ラズベリー、ブルーベリー、ブラックベリーの3種のベリーを使って店内仕込みする、ベリーソースをたっぷり！酸味が爽やかで美味しいだけでなく、ビタミンC、アントシアニン、エラグ酸など、美白や美容効果もあるラッシー！お肌や腸内環境を整えたい時にもおススメ！

●冬限定 チャイメニュー



ホットチョコレートベリーチャイ

『ホットチョコレートベリーチャイ』

単品 680 円 セット 400 円 〈税込み〉

チョコレートの香りを最大限に生かすために、注文が通ってから厳選した砕いた板チョコをチャイに入れ、火にかける。三種のベリーで作る自家製のベリーソースをかけ、仕上げにホイップクリームの上にココナッツチップで食感をプラス。最高の組み合わせのチャイの誕生！



ホットアップルチャイ

『ホットアップルチャイ』

単品 680 円 セット 400 円 〈税込み〉

まるで、飲むホットアップルパイ！！
《アップルソース×シナモン×チャイ》の毎年大人気のチャイメニューが今年も登場！仕上げにホイップクリームの上のにのせるココナッツチップで、食感をプラス。アップルパイ好きにたまらないチャイ！

【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「ジバングカレーカフェ」運営
会社名：株式会社ジバ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>
Instagram：https://www.instagram.com/zipangu_curry_cafe
YouTube：<https://www.youtube.com/@user-nm1vw9lt8g>

【本リリースに関する報道・お客様からのお問い合わせ先】

株式会社ジバ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