

カレー屋だからできた！ラッシー飲み放題付き宴会コース誕生！
厳選黒毛和牛の大阪和風出汁カレーもつ鍋 11月7日【鍋の日】からスタート



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、ラッシー飲み放題がついた「黒毛和牛の大阪和風出汁カレーもつ鍋」の提供を、11月7日の、※【鍋の日】から開始いたします。（要予約）秋冬の名物となったカレー鍋。今年はカレーの出汁を大阪和風出汁と濃厚えびガラ出汁の2種類を用意しており、さらに辛さの具合も「普通」と「激辛」の2種類から選ぶことができます。また、とろけるような脂の旨味が特徴で臭みがない「黒毛和牛の白もつ」を使用しております。

※鍋の日は、「いい(11)な(7)べ」という語呂合わせと、「立冬」が（11月7日頃）になることが多く、冬の到来を感じる頃になることから、冬に向かい鍋を囲んで団らんを楽しんでもらおうとの願いが込められ、一般社団法人・日本記念日協会により認定・登録された。

●今年を選べる4つの「黒毛和牛の大阪和風出汁カレーもつ鍋」

今年下記4種類の鍋からお好きなものを選ぶことができます。

- ① 大阪和風出汁のカレーもつ鍋 ②【激辛】大阪和風出汁カレーもつ鍋
- ③ 濃厚えびガラ出汁のカレーもつ鍋 ④【激辛】濃厚えびガラ出汁のカレーもつ鍋

大阪和風出汁は、高級料亭や割烹などで使われる『鰹の削り節』と北海道の高級な『羅臼昆布』からとった出汁がベースとなっています。また濃厚えびガラ出汁も豊富な量のえびガラを濃厚になるまで煮込んで出汁をとり、隠し味に白みそを加え、えびの旨味を何倍にも引き出した出汁がベースになっています。

●厳選した「もつ鍋の本場九州、鹿児島県産の黒毛和牛の白もつ」

とろけるような脂の旨味が特徴で臭みがないが、もつ鍋の本場である、九州博多の少し甘味があり濃い味付けにも負けない、美味しい黒毛和牛。出汁カレー旨味と、スパイスに合うのは、鹿児島県産の黒毛和牛にたどり着いた。国産や外国産のもつと比べて臭みがなく、よりプリプリの食感も味わえます。当店の、もつが苦手なスタッフも、「このカレーもつ鍋なら毎日食べたい」と語ったほどです。

●カレー専門店だからできた！全コース、自家製プレーンラッシー飲み放題



ジパングカレーカフェ自慢の、プレーンラッシーの飲み放題が全コースでついてきます。自家製のプレーンラッシーは無調整牛乳とプロバイオティクスヨーグルトの組み合わせ、比率など約2年かけてレシピ開発・試作を繰り返し、最高の美味しさに辿り着いた自慢のラッシーです。「あっさりゴクゴク飲めるのに、ちゃんと牛乳の味も感じられる」理想のラッシーを目指しました。そんなラッシーがなんと飲み放題！この機会にぜひご堪能ください。

●忘年会や女子会、カップルのデートまで選べるコース！〈すべて税込み〉



【カレーもつ鍋コース】

- ・お手軽に！黒毛和牛のカレーもつ鍋コース 4000円

全7品+ 〈プレーンラッシー飲み放題付！〉

【+500円でアルコール飲み放題】 【+500円で季節限定ラッシー飲み放題】

- ・しっかり堪能！黒毛和牛のカレーもつ鍋コース 5000円

全8品+ 〈プレーンラッシー飲み放題付！〉

【+500円でアルコール飲み放題】 【+500円で季節限定ラッシー飲み放題】

- ・贅沢！黒毛和牛づくし！黒毛和牛のカレーもつ鍋コース 6000円

全8品+ 〈プレーンラッシー飲み放題付！〉

【+500円でアルコール飲み放題】 【+500円で季節限定ラッシー飲み放題】

その他に、カップルコース3000円や、女子会コース3000円などのお手軽プランもご用意！

【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



WEBサイト
QRコード