

## 大阪100年の食文化を表現！酒粕・難波葱・ホルモン 三味一体、究極の大阪和風出汁カレー 3月2日販売開始



酒粕難波葱ホルモンの大阪和風出汁カレー



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・関西万博を目前に控え、大阪の新しい名物として、「大阪和風出汁カレー」レトルトシリーズ第3弾『酒粕難波葱ホルモンの大阪和風出汁カレー（定価 780 円）』を、2025 年 3 月 2 日「ご当地カレーの日」に、弊社通販サイト、お土産物店、量販店などで販売開始します。

またこの商品は、大阪商品計画 10 期生として生まれた商品で、2 月 28 日から 3 月 9 日まで開催される「OPP EXPO2025※」でも展示されます。

このカレーの特徴は、大阪府能勢町の歴史ある秋鹿酒造の「酒粕」、大阪伝統野菜の難波葱、SNS で大阪下町の名物となっているホルモン煮込みを使用し、鰹本削り節と羅臼昆布を独自の黄金比バランスで仕上げた、大阪 100 年の歴史と食文化を表現した味わい深い商品です。

※OPP EXPO2025 は、大阪産業局が大阪府協力のもと「大阪プロダクトエコシステム創出事業」の一環として、大阪のものづくり企業や生産者の想いを、商品としてユーザーに届けるために行っています。

### ●困り事解決で食文化を次世代へ伝える 持続可能なサスティナブル商品



廃棄される酒粕の様子

酒粕は、日本全体の酒粕の年間生成量は約 32,000 トン（令和 5 年 4 月国税庁調べ）そのうち 10%が廃棄されていると公表されています。廃棄の費用もかなりの費用がかかります。しかもリサイクルされている 90%も肥料などに使われるダウンサイクルが含まれています。今回、秋鹿酒造の廃棄予定だった酒粕を有効活用しながら、地域の伝統食材を活かしたサスティナブルな商品でもあります。食べ物は食べ物として活用し、アップサイクルして新たな価値を作る商品を生み出しました。

### ●代表・安藤育敏コメント『唯一無二の大阪和風出汁カレーを、日本人達へ、世界の人達へ』

このカレーを通じて、大阪の歴史と工夫のある美味しい食文化を未来の子供達へ、世界の人々へ、想いと共に届けたいです。

大正が終わり、昭和で言えば、昭和 100 年の大阪・関西万博のあるこの年。大正生まれの祖母から受け継いだ、唯一無二の大阪和風出汁カレーを日本人達、世界の人達へ知ってもらえるキッカケになればと願います。



1970→2025。大阪の食文化と歴史を表現  
味わいを詰め込んだ究極の大阪和風出汁カレー



**① 100年前の大阪で親しまれた味が  
現代に生まれ変わる**

「大阪和風出汁カレー」は、大正14年(1925年)生まれの祖母が作ってくれた、鰹と昆布の大阪出汁で炊いた牛すじたっぷりの関東炊(おでん)のみの出汁にカレー粉を入れて作った祖母の愛情たっぷりのカレーが原点です。100年前、大正時代に親しまれた味を、現代に生まれ変わらせました。



**② 歴史ある能勢町の秋鹿酒造の  
こだわりの日本酒から生まれる「酒粕」**

秋鹿酒造は1886年大阪能勢にて創業。秋鹿の酒造りは土造りから始まり、大阪の山奥、能勢町の自社畑にて無農薬の米造りに力を入れており、米と麴と水だけで造られる純米酒のみを製造しています。「秋鹿」の酒蔵から、日本酒作りで生まれる大量に廃棄される「酒粕」の使い道について相談を受けました。



**③ 難波葱の歴史**

大阪・難波周辺で江戸時代から栽培されていた「難波葱」。葉の繊維が柔らかく、強いぬめりと濃厚な甘みが特徴です。ぬめりが強い大量生産機械加工などがしにくく、高度成長期の昭和後期に流通量が激減しました。現代では逆に復活させようとする動きが強く、大阪松原市で栽培されています。



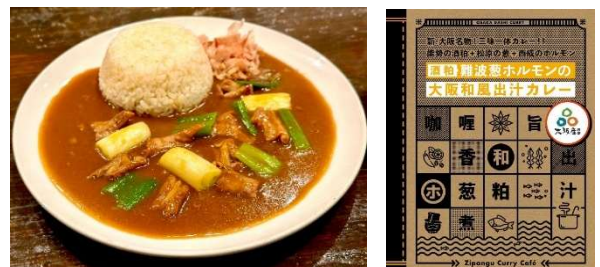
**④ ホルモンの歴史**

貧しい生活を強いられることになった戦後の大阪。どんな時でも大阪人は、たくましく、戦後まもなく「ホルモン」を商売にする店が次々と開店していきました。じゃりんこチエの舞台の下町で、おバアはんの店も、この頃に開店した。そんなホルモンは、今では大阪の名物としてSNSなどで紹介され、愛されている。



**⑤ ジパング自慢の鰹と昆布の大阪和風出汁**

大阪和風出汁カレーのベースは、こだわりの昆布と鰹の旨味が凝縮された黄金の大阪和風出汁です。出汁をとる材料は、高級料亭などでも使われる、北海道の「羅臼昆布」と、日本近海で採れる「鰹の本削り節」を使用しています。



**⑥ 酒粕難波葱ホルモンの大阪和風出汁カレー**

大阪府能勢町の歴史ある秋鹿酒蔵の「酒粕」、大阪伝統の野菜である「難波葱」、戦後大阪の下町文化を象徴する「ホルモン」100年以上親しまれてきた「昆布と鰹の大阪出汁」を組み合わせ、伝統的な食文化、出汁文化を表現した商品が完成しました。

**【会社概要】**

懐かしい日本の味を、未来へ、世界へ。大正生まれのおばあちゃんの愛情が詰まった出汁カレーが原点。  
『ジパング製法』出来立て 10 秒以内の美味しさを、ひとつひとつ丁寧に作る手作りレトルト  
カレーEXPO準GP獲得！「大阪和風出汁カレー」を売りにする「ジパングカレーカフェ」を運営  
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  
会社 HP：<https://zipangu-food.co.jp/>

**【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：090-8388-3922（担当：安藤） FAX：06-7635-2917 メール：[info@zipangucurry.com](mailto:info@zipangucurry.com)



会社 HP  
QRコード