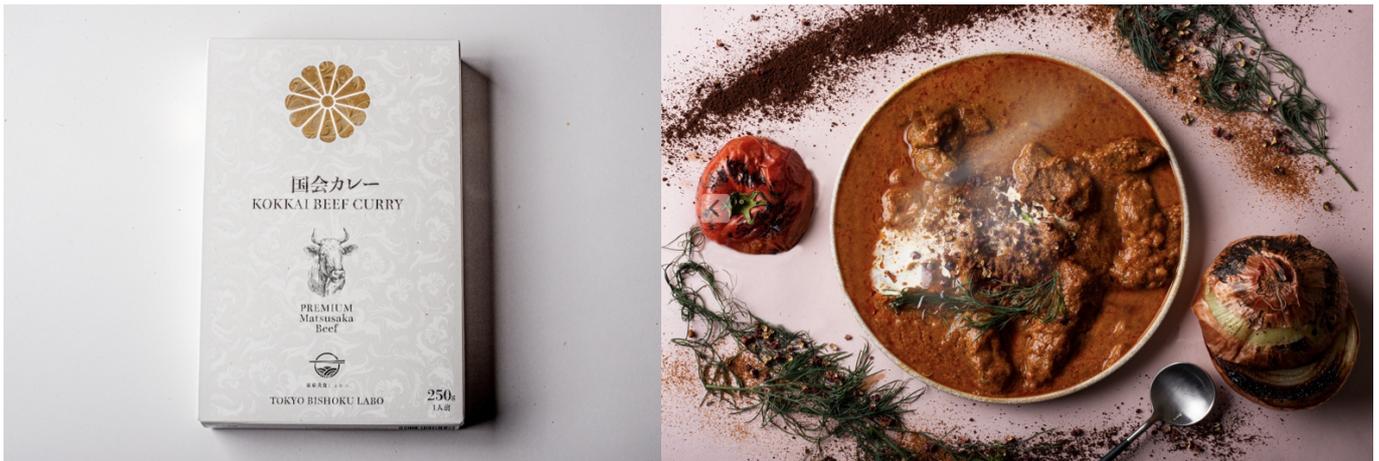


国会カフェで味わう「美食」を広げて世界を笑顔に  
松阪牛を使用した「国会カレー」を開発  
～BRING KOKKAI CURRY TO THE WORLD WITH MATSUSAKA BEEF～



株式会社東京美食 Labo（本社：東京都港区西麻布 3-22-9 代表取締役：笠川大海）は、有限会社 Akanedo（東京都新宿区）との特別コラボレーション商品として株式会社東京美食 Labo が提供する松阪牛を使用した「国会カレー」（商品名：「松阪牛 国会カレー」）を開発致しました。

4月中旬に伊勢丹新宿本店（東京都新宿区新宿 3-14-1）にて先行販売を開始し、4月中に衆議院会館内にて販売開始を予定しております。尚、株式会社東京美食 Labo のオンラインストアにて限定的に2022年4月4日より販売予約受付を開始しております。



**「松阪牛 国会カレー」の特徴 ～スパイスと肉の旨味～**

弊社衆議院内の店舗にて提供されているインドカレーは、通称「国会カレー」と呼ばれ、歴代総理大臣をはじめとした国会議員の皆様、政府関係者、海外からの要人、大使館関係者、マスコミ関係者といった皆様に長年親しまれ、ご愛顧を頂いております。

今回、営業70周年記念として衆議院内で提供している国会カレーに使用している牛肉ではなく、株式会社東京美食 Labo が提供する松阪牛を使用したコラボレーション商品として「松阪牛 国会カレー」がレトルトカレーとして誕生致しました。

インドの最高級スパイス、安心安全な国産野菜にこだわり、五つ星のホテル出身のシェフが真心を込めたインドカレーに、厳選された松阪牛を使用したことで、株式会社東京美食 Labo が提供する「特選松阪牛カレー」と同様に「スパイスと肉の旨味が合わさった濃厚なコク」が楽しみ頂けます。



## 誕生の背景 ～レトルトカレーにかける食への想い～

美味しくて身体に良い素敵な「美食」を探求し、レトルト食品という一見高級とはかけ離れたものからこだわりの高級レトルトカレーを販売しています。「レトルトの概念を覆すカレー」「素材へのこだわり」「生産者への敬意」私たちはこの想いを形にすべく活動しています。

限られた方のみが食すことが出来る「国会カレー」を、この度「国会から日本中へそして世界へ」届けたいと思い、長年愛され続けている国会カレーのレトルト開発に取り組みました。

株式会社東京美食 Labo こだわりの松阪牛がたっぷり使用され、レトルトカレーとは思えないお肉と量、味わいとなっています。「美味しさ」だけではなく「生産者の思い」も込められた厳選された松阪牛を届けることで、この国会カレーを通してより多くの方に「食の大切さに気づいてもらいたい」という私たちの願いも込められています。



## 商品概要 ～相手が思わず「笑顔になるカレー」～

企画：主に「贈答用」や「お土産」として相手を「笑顔」にする「最高級のレトルトカレー」

販売：東京美食 Labo オンラインストア、伊勢丹新宿本店、衆議院内、等

価格：2,000 円（税別）[内容量 250g(1 食分)]



## 株式会社東京美食 Labo について

日本の美食を繋げて世界中の人を笑顔にする為に、「五感」で身体が喜ぶ「美食」を探求。東京美食 Labo の「Labo」は「探求」「追求」し続ける姿勢を示しており、美味しく身体に良い「美食」を探求し、生産者と消費者を繋げて世界に笑顔を届けて参ります。



### ミッション (Mission)・・・笑顔にする

日本の美食を繋げて世界中の人を笑顔に  
～五感で身体が喜ぶ「美食」を探求し世界を笑顔に～

### ビジョン (Vision)・・・探求する

美味しく身体に良い素敵な「美食」を探求(Labo)  
～生産者と消費者を楽しく繋げて世界に笑顔を届けます～

### 戦略 (Strategy)・・・提供する

「伝統」と「革新」を融合した上質な食材と提供方法を追求(Labo)  
～独自の生産/販売の仕組みやネットワークを世界中で構築～

「美味しい」と「身体に良い」の探求  
「上質な「美食」は「美味しい」と「身体に良い」を両立出来るかと考えます  
その「努力を惜しまない生産者」と  
「付加価値を認める消費者」を繋げていきます



あなたの家が  
リラックス場所

店内での利用に加えて  
自宅でもお召し上がりも  
自由に

## 会社概要

会社名：株式会社東京美食 Labo

所在地：東京都港区西麻布 3-22-9

代表者：笠川大海

URL：<https://tokyo-b-labo.com/>

事業内容：

- (1) 新規事業・商品開発 日本的美食を生産者と共に「発掘・創出」
- (2) 販売・マーケティング事業 独自の国内外販路を経由して美食を「販売・マーケティング」
- (3) プラットフォーム事業 生産者と顧客をつなぐ上質な美食の「プラットフォーム」創造

## 本リリースに関する報道お問い合わせ先

株式会社東京美食 Labo

マーケティング本部

マーケティング企画室長

松本克也

TEL：03-6435-0038（平日 10:00-17:00）

E-mail：[matsumoto@tokyo-b-labo.com](mailto:matsumoto@tokyo-b-labo.com)