



自分好みのカスタマイズカレーを味わえる 新業態「Time is Curry」6月28日にオープン

株式会社第一興商は、「ワガママでステキなひとりごはん」がコンセプトの新業態の飲食店舗「Time is Curry」（タイム イズ カリー）を6月28日に千葉県・市川市のJR市川駅構内に出店します。



「Time is Curry」は、女性が1人でも入りやすく、バランスよく、スピーディーに食事ができるカレーの専門店です。好きなカレー、ごはんを選んで、量・辛さを自分好みにカスタマイズした食事をワンプレートで提供します。

メインは、こだわりのスパイスを使用して柔らかく煮込んだ牛すじ入りの「とろとろ牛すじカレー」、トマトベースにココのあるカシューナッツペーストを加えたクリーミーな味わいの「濃厚バターチキンカレー」、辛さとココナッツミルクの甘さのバランスが絶妙な「チキンとナスのグリーンカレー」、トマトと挽肉の旨みをスパイスの風味が引き出す「完熟トマトのキーマカレー」の定番のカレー4種と月替わりのカレー1種の合計5種のカレーほか、季節のスープを2種ご用意しました。

ごはんは、栄養価が高くヘルシーなスーパー食材アマランサスと一緒に炊き込んだ「アマランサスごはん」と、定番の「ターメリックごはん」、スープとの相性が良いもちり食感の「フォカッチャ」から選べます。

プレートメニューには、メインとごはんのほかに、野菜をおいしく取ることができる「サイドベジタブル」と、緑豆でできたインドのおせんべい「パパド」を添え、彩りも良くバランスの良い食事が楽しめます。

さらに、無料でお使いいただける「トッピングスパイス」5種類を取りそろえました。美容と健康維持を考えたオリジナルのブレンドで、その日の気分に合わせてご自由にお選びいただけます。

また、12種類の厳選したスパイスと当店自慢の牛すじが入った「タイムイズカレーパン」は、女性にも食べやすいスティックタイプで、素材の油吸収量を大幅にカットする最新調理機器「Dr.Fry」で揚げているため、ヘルシー志向の方にもおすすめの一品です。

提供するメニューはテイクアウト*が可能なので、職場やご家庭でも当店の味をお楽しみいただけます。

*一部メニューは対応していません。

当社は、今後も顧客ニーズや立地特性に応じた魅力ある店舗づくりやサービスを展開し、顧客満足度を追求することで集客向上を目指します。

本件に関するお問い合わせ先

<株式会社第一興商 PR担当> TEL : 03-3280-2100 / FAX : 03-3280-3385 / e-mail : press@dkkaraoke.co.jp

<株式会社第一興商 PR事務局（株式会社アンティル内）> 担当：吉田

TEL : 03-5572-7375 / FAX : 03-6685-5267 / e-mail : dk_karaoke@vectorinc.co.jp

NEWS RELEASE

■メニュー一例 ※価格はすべて税別



1種プレート 800円
7月季節のカレー：夏野菜のHOTSPICYカレー



3種プレート 1,100円
左からとろとろ牛すじカレー、
濃厚バターチキンカレー、
チキンとナスのグリーンカレー



タイムイズカレーパン 250円 (1個)



タピオカマンゴーラッシー 550円



アジアンレモングラスソーダ 420円



北海道ミルクソフトクリーム 390円

■「Time is Curry」店舗概要

- 所在地 : 千葉県市川市市川1-1-1 シャポー市川1F
- 電話番号 : 047-318-2600
- アクセス : JR市川駅 (中央口改札横)
- 開店日 : 2019年6月28日
- 営業時間 : 平日・土 11:00~22:30
日・祝 11:00~22:00
- 定休日 : 年中無休
- 店舗面積 : 94.23㎡ (28.55坪)
- 座席数 : 総席数41席
- フード : 250円~
- ドリンク : 390円~
- 平均客単価 : 900円
- URL : <http://time-is-curry.com/>

