

報道関係者各位

プレスリリース

2020年7月6日

株式会社チャンピオンカレー

「冷やしカレー」はじめます。

冷たいカレーに、冷たいシャリ、爽やかな辛味とスパイス感。

カレーのチャンピオン野々市本店にて7月13日より限定発売！

株式会社チャンピオンカレー（本社：石川県野々市市、代表取締役：南 恵太）は、直営店カレーのチャンピオン野々市本店にて新メニュー「冷やしカレー」を、2020年7月13日（月）より期間限定で発売いたします。

夏期限定

はじめました。

冷やしカレー

チャンピオンカレーのスパイス&旨味で作った
新感覚の冷たいカレーソースを酢飯とご一緒に：
キリっとした辛さが特徴の、未体験のカレーです。

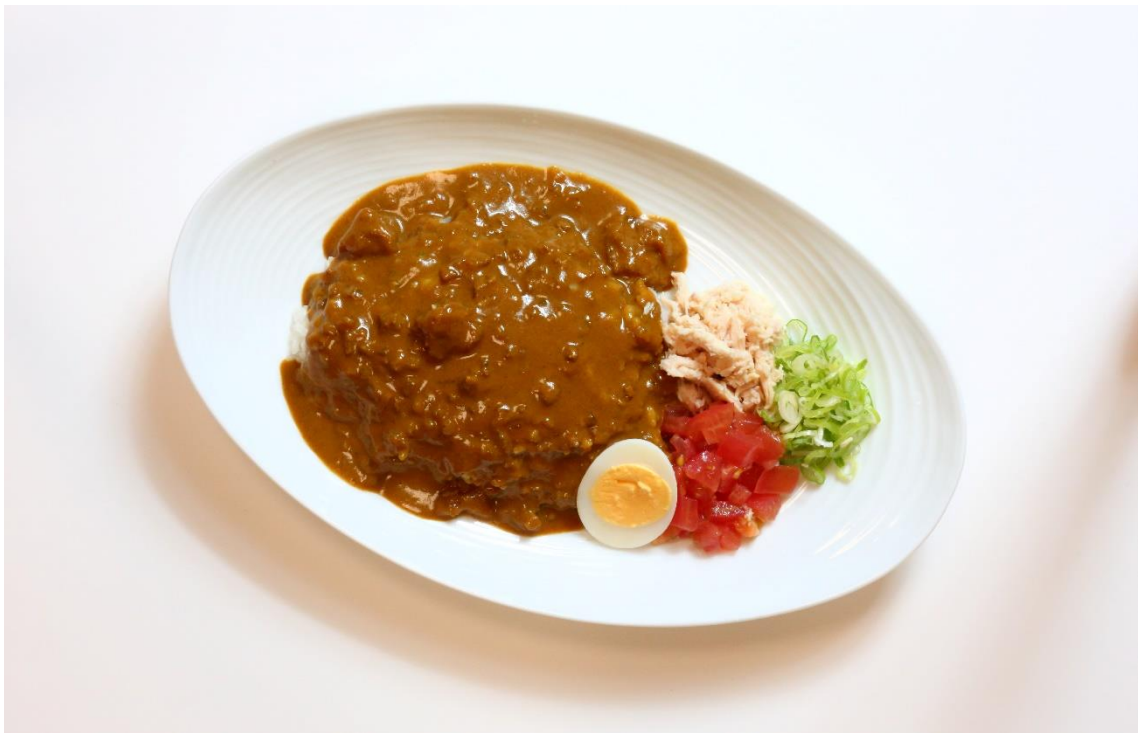
¥720 (税込)

※ 野々市本店、店内飲食限定でご提供となります。

カレーのチャンピオン

夏の定番といえば冷やし中華。「カレーでも夏にぴったりの冷たいメニューを提供できないものか…」と弊社ではかねてより検討をしておりました。一方、チャンピオンカレーで提供しているカレーにはラードと小麦粉が含まれており、冷やすと固まってしまうたり、分離してしまったりという課題があり、冷たい状態での提供が困難でした。

そこで、今回新たにチャンピオンカレーのスパイスや旨味を使って、それらの課題を解決し、冷たい状態で美味しく召し上がれるカレーを開発。キリッとした辛さが特徴の、未体験のカレーに仕上がりました。また、冷たいカレーに合わせるのはチャンピオンカレーらしさを出すため、うどんなどの麺類やその他の食材ではなく、冷たくても美味しく召し上がれるご飯＝シャリを採用しました。夏の新定番メニューを目指して、この度新発売いたします。



トッピングにはダイスカットトマト、蒸し鶏、刻みネギ、ゆでたまごを乗せ、爽やかな酸味や食感のアクセントを加え、彩りも鮮やかで、食べごたえも十分な商品に仕上げました。

また、冷やしカレーをご注文の方には厳選したタバスコや、ミルで挽く香り高い山椒を薬味としてお出しします。お好みのタイミングで味変をしていただけますので、最後まで飽きなくお楽しみいただけるかと考えております。

■商品概要

○販売開始：2020年7月13日（月）

○価格：720円（税込）

○取扱店舗：カレーのチャンピオン野々市本店

※在庫がなくなり次第終了（およそ1ヶ月程度の販売期間を想定しております）

※店内喫食のみの提供となります。テイクアウト販売は行いませんのでご了承下さい。

■株式会社チャンピオンカレーについて

1961年創業、北陸の地で熱狂的な支持を集めるカレー専門店「カレーのチャンピオン」「チャンピオンカレー」の運営企業。旗艦店である「カレーのチャンピオン野々市本店」は、最大で1日約2,000名の集客実績がある地域の皆様から愛されるお店です。レトルトカレー、カレーチルドパックなどの販売も手掛け、創業から50年以上受け継いできた味を、様々な形で全国へ発信しております。

代表者：代表取締役社長 南 恵太

本社所在地：〒921-8811 石川県野々市市高橋町20-17

URL：<http://chancurry.com>

■本件の取材に関するお問い合わせ先

株式会社チャンピオンカレー 担当：谷口・福田

Tel：076-248-9558 Mail：press@chancurry.com