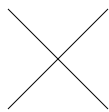


元祖 発祥 伝統の味

ぼてぢゅう

Since 1946



ボンカレー

お好み焼の老舗「ぼてぢゅう®」と 大塚食品「ボンカレー」がコラボレーション!

「ボンカレー」初の調理用レトルトカレー「ボンカレークック」発売を記念し
8月2日より「ぼてぢゅう®」22店舗にてコラボメニューを展開

1946年に創業し、お好み焼専門店の老舗「ぼてぢゅう®」を運営するなど大阪のご当地グルメ文化を牽引する「ぼてぢゅう®グループ」(大阪府大阪市、代表取締役社長:栗田英人、以下「当社」)は、当社と同じく大阪を拠点とする「大塚食品株式会社」(大阪府大阪市、代表取締役社長:白石耕一、以下「大塚食品」と)とコラボレーションいたします。大塚食品初の調理用レトルトカレー「ボンカレークック」を使用して当社人気メニューにアレンジを加えたコラボレーションメニューを、東京・大阪を中心とする「ぼてぢゅう®」全国22店舗にて2021年8月2日より発売いたします。

「ボンカレー」は「ずっと 家族の真ん中に」をコンセプトとした国民的ブランドです。本取り組みは、国産たまねぎ使用・保存料不使用の調理用レトルトカレー「ボンカレークック」の発売に際して企画された、大塚食品×各飲食チェーン企業とのコラボレーション企画における、記念すべき第一弾となります。当社と大塚食品は「食と健康・食のまちおこし・食を通じた人づくり (BOTEJYU® GroupのCSR)」、「食には心にはじまり【美味・安全・安心・健康】を創る (大塚食品の企業理念)」と重なる点が多く、食の安全性を重要視する企業姿勢にも共感したことから今回のコラボレーションに至りました。地球環境の悪化や感染症の広がりなど食の安全性がさらに求められる時代の中、今後も社会課題を共有しながら歩んでまいります。

【商品詳細】

ボンカレー焼そば
968円【甘口使用】

創業時より愛され続ける「秘伝75年焼そば」と「ボンカレークック」をひとつにしました。モチモチ麺に国産たまねぎ、さつまいも、バターの旨味が絡むまろやかなカレー焼そば。



※価格は全て税込

ボンカレークック
国産たまねぎ使用・保存料不使用



ボンカレーそばめし
1,078円【甘口使用】

関西の人気ご当地グルメ「そばめし」を「ボンカレークック」と合わせドライカレー風に仕上げた、まったく新しい限定グルメの誕生。



にくトロホルモン焼肉カレー
ぼっかけカレー
牛煮込みトマトカレー
各1,078円【中辛使用】

人気の鉄板焼肉メニュー3種とボンカレーのあいごけをご用意。香り豊かなスパイスと国産たまねぎ、ビーフのコクが豚肉やホルモンに良く合う濃厚で食べ応えのある逸品。

コラボメニュー提供店舗

ぼてぢゅう®: 總本店/道頓堀、イオンモール岡山店、梅田店、かつば横丁店、神戸ハーバーランド店、新大阪店、天王寺ミオ店、天保山店、阪急サン広場店、HEPナビオ店、AKASAKA、アトレ大井町店、アゼリア川崎店、飯田橋店、池袋東武店、ウィング上大岡店、御徒町店、ODAIBA、渋谷店、新宿サブナード店、調布パルコ店、横浜ランドマーク店

BOTEJYU® Group

Est.1946

BOTEJYU Group ホールディングス株式会社

お好み焼専門店『ぼてぢゅう®』をはじめとする飲食店運営

本社: 大阪府大阪市西成区岸里東2丁目1番11号 (BOTEJYU Groupビル 2F/3F)

代表: 代表取締役 栗田 英人

公式HP: <https://www.botejyu.co.jp/>

大塚食品株式会社

食品・飲料の製造、販売、及び輸入販売

本社: 大阪市中央区大手通3-2-27

代表: 代表取締役社長 白石 耕一

公式HP: <https://www.otsukafoods.co.jp>

ずっと 家族のまんなかに。



ボンカレー

【会社・商品に関するお問い合わせ先】 BOTEJYU Group ホールディングス株式会社 担当: 林 青青 住所: 大阪府大阪市西成区岸里東2丁目1番11号 (BOTEJYU Groupビル 2F/3F)
TEL: 06-6653-1331(代) FAX: 06-6653-2125 MAIL: q.lin@botejyu.co.jp URL: <https://www.botejyu.co.jp/>

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】 株式会社SUZU PR COMPANY 鈴江恵子 TEL: 080-6390-8284 MAIL: suzue@suzu-pr.com URL: <http://suzu-pr.com>