

話題沸騰中のカレーを食べて、暑さを乗り越えよう！

「GINZA CURRY WEEK」開催

ご自宅でお店の味を堪能できるレトルトも多数展開

会期：6月30日(水)～7月6日(火) 会場：地下1階 食品催場

松屋銀座では、6月30日(水)～7月6日(火)に地下1階食品催場にて「GINZA CURRY WEEK」を開催いたします。同様の催事を2019年に8階イベントスクエアで開催し、カレー好きのファンに多くご来店いただき予想以上に反響がありました。昨年はコロナの影響で開催できませんでしたが、お客様のご要望もあり、今年は規模を縮小し、開催いたします。6店舗の話題のお店が出店し、**松屋銀座限定商品**や**コロナ禍でレストランに中々行けない方にも、ご自宅で本格的なカレーを味わいいただける冷凍やレトルトのカレー**など展開します。カレーを食べて、このじめじめとした蒸し暑さを、乗り越えましょう！

「GINZA CURRY WEEK」データ

【日時】6月30日(水)～7月6日(火)

【会場】松屋銀座 地下1階 食品催場

【出店数】6店舗 SPICE SPACE UGAYA/やきたてパン カトレア/セレスティンダイニング ラ プルーズ東京
東京らっきょブラザーズ/エリックサウス/スペーススパイス

【イートインスペース】8席

出店店舗

松屋銀座初登場 松屋浅草で人気店

【SPICE SPACE UGAYA】

奥浅草の閑静な住宅街に佇む店で、巧みなスパイス使いがカレーマニアにも話題のお店。「スパイスコーディネーターマスター」の資格を持つ店主・宇賀村敏久氏が、小麦粉や化学調味料を一切使わずに仕上げた繊細かつ絶妙な本格スパイスカレーをテイクアウトで楽しめます。28種類のスパイスの薫りとトロトロに煮込まれた黒毛和牛の甘みが相性抜群の「牛すじカレー」、スパイシーかつクリーミーな新感覚キーマカレー「ドライキーマ」はカレー好きも唸るほどの人気商品。

2020年11月より松屋浅草にイートインを設け展開していますが、今回初めて松屋銀座に登場します。

〈商品一例〉「牛すじカレー」1200円 「チキンカレー」950円 「ドライキーマ」1050円

※価格は全て税込です。



牛すじカレー

松屋銀座初登場

【やきたてパン カトレア】 ※会期中、7月4日(日)、5日(月)は営業休み

江東区森下にある、カレーパンが自慢のお店。今回、松屋銀座に初登場します。人気の「元祖カレーパン」は、サクサクに揚げたパンの中に豚ひき肉と玉ねぎをふんだんに使用した甘くてスパイシーなカレーパンです。ボリュームもたっぷり、揚げているのに胃もたれしない軽やかな食べ心地です。このカレーパンを、**各日午前11時30分、午後4時30分に各100個販売(※2日[金]は**

午後4時30分のみ)します。ぜひ、この機会をお見逃しなく！

〈商品一例〉「元祖カレーパン」194円



元祖カレーパン

松屋銀座初登場

【セレスティンダイニング ラ プルーズ東京】

港区芝でオープンし、フレンチをベースにした和モダンなレストランをコンセプトにオリジナルティ溢れるフランス料理を提供するホテルメインダイニングの総料理長が、前身となる開業 1954 年のホテル初代総料理長から受け継いだレシピをベースに十数種類のスパイスを使用してカレーの味を再現。そのカレーをバリエーション豊かに展開します。松屋銀座限定で「鹿児島黒毛和牛ローストビーフカレー」をはじめとした伝統のセレスティンカレーをこの機会にぜひご賞味ください。



〈商品一例〉「ザ セレスティン鹿児島香潤鶏のプレーンカレー」700 円 「ザ セレスティン鹿児島黒毛和牛ローストビーフカレー」2500 円
「ザ セレスティン鹿児島黒豚カレー」1000 円

スープカレーが絶品！

【東京らっきょブラザーズ】

1999 年創業の札幌スープカレーらっきょの東京店。鶏ガラ、豚骨、牛骨と野菜で出汁を取ったスープに 25 種類のスパイスを加えた、スパイシーさの中にコクと旨みがあるのが特徴。今回、自慢のスープをコトコト煮込んで作るコクと旨みが凝縮された松屋銀座限定「夏野菜のサブジと特製キーマのスープカレー」やご自宅でも味わいいただけるレトルトスープカレー(全 5 種類)も販売します。

〈商品一例〉「夏野菜のサブジと特製キーマのスープカレー」1296 円 「チキンスープカレー」1134 円
「2 種盛りスープカレー」1566 円 「レトルトチキンスープカレー」864 円



チキンスープカレー

本場の味が楽しめる冷凍カレーも販売！

【エリックサウス】

ヘルシーでスパイシーな南インド料理の魅力を伝えるため、現地のそのままの味わいとスタイルにこだわっている店舗。多彩なスパイス遣いの本格カレーは勿論の事、野菜や豆を多用した南インドならではの伝統菜食料理からモダンなスタイルのインディアンキューズまで、専門店ならではの美味しさです。今回は、その場でカレーを盛り付けてすぐにお召し上がりいただける「カレー弁当」や、インド式スパイシーパエリアの「チキンビリヤニ」、温めるだけでお店と同じ味がご家庭で楽しめる「冷凍カレー」(590 円～全 12 種)など様々な品をご用意しております。

〈商品一例〉「カレー弁当」780 円 「チキンビリヤニ」780 円 「エリックチキンカレー」(ソースのみ) 590 円



エリックチキンカレー

※販売はソースのみ

日替わりで人気カレー店とコラボ！

【スペーススパイス】

カレースパイスに関連した商品の企画・商品・販売を行っています。今回の催事では、日替わりで人気店舗のシェフがカレーを振舞います。

6 月 30 日(水)、7 月 1 日(木) 【ハバチャル】飯塚俊太郎シェフ 〈商品一例〉「アチャール」各種 324 円～

7 月 2 日(金) 【和魂印才たんどー】塚本善重シェフ 〈商品一例〉「豚ひき肉と実山椒と黒胡麻のキーマカレー」1080 円

7 月 3 日(土)、4 日(日) 【ビートイート】竹林久仁子シェフ 〈商品一例〉「蝦夷鹿ビンダルー」1080 円

7 月 5 日(月) 【ヘンドリクス】若林剛史シェフ 〈商品一例〉「ラム胡麻コルマ」1080 円

7 月 6 日(火) 【スパイスカフェ】伊藤一城シェフ 〈商品一例〉「ガーリックチキン」1080 円

※ご自身で組み合わせてカレーをつくることのできる、スパイスのセット・お米も販売します。

※変更になる場合がございます。

※価格は全て税込

〔問い合わせ〕株式会社松屋 総務部広報課 矢吹直子・大原純・福原裕紀・小笠原由佳
〒104-8130 東京都中央区銀座 3-6-1 TEL:03-3561-0070(広報直通)・FAX:03-3535-6027