

【(株)ジパングフードリレーションズ】

食べて夏バテ対策！出汁カレー屋だからできた！ 「出汁氷」が決めての冷やしカレー『う』どん登場



株式会社ジパングフードリレーションズ（本社:大阪市北区、代表取締役:安藤育敏）は、自社が運営するジパングカレーカフェ中崎町本店で「シャリシャリ出汁氷の冷やしカレーうどん（990円）」を「う」のつくものを食べて夏バテを防止する、日本の昔からの風習・土用の丑の日である7月30日から8月31日までの平日のみの1日10食限定で提供を開始します。「災害級の暑さ」として気象庁が注意を呼びかけるなど異常な猛暑が続く中、少しでも「涼しさ」を感じてほしいという思いから商品の開発に取り組みました。

●観測史上最高気温を記録！暑さ対策に「シャリシャリ出汁氷の冷やしカレーうどん」

「災害級の暑さ」として注意を呼びかけ、2023年7月27日（水）大阪の枚方市では観測史上最高気温39.8度を記録した。（気象庁調べ）そこで自社では、異常な暑さのせいで食欲を失ってしまう人のための暑さや、夏バテ対策のできるメニューの開発に取り組みました。暑い夏に食欲が無くてもツルツル食べれる「冷たいうどん」、熱中症対策にうってつけのミネラルたっぷりの「冷たい出汁氷」、さらにジパング自慢のカレーを使用した「冷やしカレー」と3つの冷たいを盛り込んだジパングカレーカフェ夏の特別メニューになっております。さらにプラス290円でえび味噌トロス丼もしくは、炙りソーキ温玉丼を選べるミニ丼セットもついてきます。

●出汁カレー屋が作る「冷たいカレーうどん」だから夏バテ予防

1. スパイスの力で食欲不振の解消！

スパイスはカレーの他、漢方薬、つまり薬と扱われています。消化器の粘膜を刺激して、消化液や唾液の分泌を促したり、整腸や解毒作用に効果があり、食欲増進や消化の促進につながり、夏バテ防止に効果があります。

3. 天然の削節と高級羅臼昆布の大阪和出汁がベースでミネラル補給！

ジパングのカレーは和出汁がベースのカレー、出汁には健康に必要な5大要素やミネラルが豊富で鉄、カルシウム、ナトリウム、カリウムをバランスよく含んでいます。

【代表・安藤育敏コメント】

常連の40代の男性が夏バテ気味でいつものカレーを食べる食欲がない。冷たい麺なら食べることができるのに。そんな言葉を聞いてこの商品の開発を進めた。が、冷やしカレーは油分が固まってしまう為、とてつもなく開発が難しい。試行錯誤を繰り返し、ようやくその問題をクリアできた。「かき氷」では摂れないミネラル分を「出汁氷」なら美味しく食べながら摂取できる。働き盛りの人達に食べて元気になってもらいたいです。

【会社概要】

会社名：株式会社ジパングフードリレーションズ

所在地：大阪府大阪市北区中崎西3丁目3-4

代表者：安藤育敏 資本金：123万円 創業：2019年12月3日

WEBサイト：<https://zipangu-food.lnkinc.net>

カレーEXPO 準GP獲得！「出汁カレー」を売りにするカレー店「ジパングカレーカフェ」運営

【本リリースに関する報道・お客様からのお問い合わせ先】

株式会社ジパングフードリレーションズ

電話：050-7127-8695（担当：安藤）

メール：info@zipangucurry.com

