

秋バテを乗り越える！旬のキノコを豊富に使用した
秋のカレーがデビュー！



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」の店舗で「【国産豚】トロスペアリブ炙りソーキと旬のきのこのゆずぼんピンダルーカレー」と「【国産豚】トロスペアリブ炙りソーキと旬のきのこの焼きチーズカレー」の提供を2023年9月27日（水）より開始しました。どちらも、この秋に提供スタートした、新トッピング《【国産豚】トロスペアリブ炙りソーキ》と、今が旬のきのこのコラボした秋限定のメニューになっています。

【ジパング秋カレー2023の特徴】

●秋バテ予防に最適！旬のキノコで疲労回復

秋の変わりやすい天候や気温などが影響して体調不良を引き起こす「秋バテ」。今年の秋は特に異常気象の影響で、「秋バテ」が起きやすくなっています。そこで、今年のカレーには「秋バテ予防」に最適な食材であるキノコをふんだんに使用しました。キノコは、ビタミン、ミネラル、食物繊維を豊富に含んでおり、体に必要な栄養素が豊富で、免疫を強化する成分が含まれており、風邪やウイルスから身を守るのにも役立ちます。

●この秋デビュー・ジパング新名物「【国産豚】トロスペアリブ炙りソーキ」

1本が約200gの国産豚のスペアリブを切らずに丸ごと使用。長時間煮込む事で軟骨までトロトロの食感に。また、提供前に炙ることで、香ばしさや、食感が加わりますので、食欲を駆り立てます。そんな新名物であるボリュームたっぷりの【国産豚】トロスペアリブ炙りソーキは、食欲の秋にぴったりです。

【国産豚】トロスペアリブ炙りソーキと旬のキノコの焼きチーズカレー



1390円(税込)

毎週 10kg 以上をが注文がされる、圧倒的人気 No.1 トッピング「チーズ」と旬のキノコの禁断のコラボレーション！直火で炙ったチーズのウマミと、キノコのウマミが合わさった、W ウマミをお楽しみください。

【国産豚】トロスペアリブ炙りソーキと旬のキノコのゆずぽんビンダルーカレー



1290円(税込)

キノコで秋を感じられるのはもちろん、さらに柑橘系の「ゆずポン酢」が加わることで、さらに秋感を増したビンダルーカレーです。さらに、「ゆずポン酢」には疲労回復の効能もあるので、食べたらず元気になること間違いなしの1品です。

【会社概要】

懐かしい日本の味を、未来へ、世界へ。

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

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>

【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



WEBサイト
ORコード

