

## 食卓で大阪を満喫！厳選黒毛和牛と大阪和風出汁の贅沢カレーもつ鍋セット 大丸松坂屋オンラインストアで11月21日から数量限定発売開始



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、大丸松坂屋オンラインストア「※美味テッド（びみてっど）」で、「厳選黒毛和牛と大阪和風出汁の贅沢カレーもつ鍋セット（×の大阪讃岐うどん付）」5,600円〈税込み〉の冷凍商品を、2023年11月21日から数量限定で、販売開始いたしました。

自社が運営する店舗「ジパングカレーカフェ」で、冬の名物となったカレーもつ鍋。食卓で楽しんでいただけるように、瞬間冷凍し、カレーもつ鍋セットとして販売する。家で野菜を入れるだけで、店そのままの味が楽しめる。また、カレーもつ鍋セットには、讃岐うどんのコシと大阪うどんのやわらかさを備えた「大阪讃岐うどん」が付いた贅沢セットになっており、×まで大阪を楽しんでいただけます。作り方は簡単で、前日の夜に冷蔵庫にて解凍し、好みの野菜を入れて煮込むだけでお店のカレー鍋が食卓で完成する。家族や、仲間で楽しめる、これからの寒い季節にぴったりな商品です。

※「美味テッド」は、知る人ぞ知る美味を、数量限定でお届けする大丸梅田店の独自企画。こんなおいしいものがあったんだ！という発見、新しい味と出合う喜び、お気に入りが増える楽しみ。さまざまな方に知ってほしい、味わってほしい美味を、期間限定で販売しているオンラインストアです。[https://www.daimaru.co.jp/umedamise/topics/bimited\\_zipangucurry.html](https://www.daimaru.co.jp/umedamise/topics/bimited_zipangucurry.html)

### ●ジパングカレーカフェの、冬の名物『カレーもつ鍋』を、そのままお届け

大阪の行列が出来るカレー専門店の、冬の名物である『カレーもつ鍋』を、職人が手作りし瞬間冷凍する。お店そのままの味をお届けします。日本近海の鰹の削り節と、北海道の高級羅臼昆布を使用した大阪和風出汁で黒毛和牛の牛すじと黒毛和牛の白もつを長時間煮込み、旨味をギュッと凝縮し、スパイスを加え上品で贅沢なダブル黒毛和牛の大阪和風出汁カレー鍋の素に仕上がりました。



厳選黒毛和牛と大阪和風出汁の  
贅沢カレーもつ鍋セット（×の大阪讃岐うどん付）  
5,600円〈税込み〉



「カレーもつ鍋」美味しい作り方

## ●厳選した黒毛和牛もつと黒毛和牛すじ

### 【黒毛和牛もつ】

厳選した九州産の黒毛和牛の白もつを使用。

プリプリの食感と、とろけるような脂の旨味が特徴で、まったく臭みがありません。

### 【黒毛和牛すじ】

厳選した霜降りと柔らかい肉質のバランスが良い黒毛和牛の牛すじを使用。

牛すじ本来の成分が溶け出し、極上の旨味をプラスしてくれます。

当社の、もつが苦手なスタッフも「このカレーもつ鍋なら毎日食べたい」と語ったほどです。

## ●おばあちゃんっ子だからできた、日本の味を未来へ

ジパングカレーカフェは、幼少期貧しくても、肉を食べさせたいという孫を思う、大正生まれの店主の祖母の愛から生まれたカレーが原点になっています。

子供時代は、母子家庭で仕事が大変だった母に代わり、祖母と夜ご飯を食べることが多く、お肉が好きだった安藤のために、鰹と昆布で丁寧にとった出汁でじっくり作る「牛すじがたっぷり入ったおでん」を作ってくれました。さらに、牛すじ肉や煮崩れた野菜のうまみがたっぷりと溶けだした、おでんの残り出汁の中にカレー粉を入れて作るメの出汁カレー。安藤はこのカレーが大好きでした。

そして、おばあちゃんとの思い出から生まれた出汁カレーが、寒い季節に、食べた人が思わず笑顔になる、心も体も温まる、鍋料理へと変化。この冬、ご家庭に届けるまでに進化しました。



幼少期の店主とおばあちゃん



みんなで鍋を囲んでいる様子

### 【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>

Instagram：[https://www.instagram.com/zipangu\\_curry\\_cafe](https://www.instagram.com/zipangu_curry_cafe)

YouTube：<https://www.youtube.com/@user-nm1vw9lt8g>

【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](mailto:info@zipangucurry.com)



WEBサイト  
QRコード