

冬の新定番！ポパイカレー×カニクリームコロッケ！  
その名は『カレーポパコロ』



カレーポパコロ 1290円〈税込み〉

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、運営するジパングカレーカフェにて『カレーポパコロ』1290円〈税込み〉の提供を2023年11月29日(水)から開始いたします。

外はサクッと、中はとろ〜りな、カニクリームコロッケと、大阪和風出汁のポパイカレーの組み合わせはこの時期限定の身体も心も温まるスペシャルメニューです！！

●カニクリームコロッケのクリーミーさが、カレーの美味しさを倍増！

カニクリームコロッケの濃厚な、クリーミーソースが和風出汁カレーに劇的マッチ！  
スパイシーだけど、まろやかさもある絶妙な組み合わせは『やみつき』になること間違いなし！



外はサクッと、中はとろ〜りカニクリームコロッケ

## ●ほうれん草×温玉×焼きチーズ=ポパイカレー

実はインドカレーでは、定番のサグカレー（ほうれん草のカレー）。今回のカレーポパコロに合わせました。

ほうれん草の旨さと食感がいいアクセントに！  
さらに焼きチーズの香ばしさ、温玉のまろやかさも加わって、心も体も温まる、冬にぴったりの美味しさです！



ほうれん草×温玉×焼きチーズ



カレーと相性抜群の温玉

## ●厳選黒毛和牛と、鰹と昆布の大阪和風出汁カレー

当店のカレーは出汁が命！高級料亭や割烹などで使われる『鰹の本削節』と北海道の『高級羅臼昆布』使ったこだわりの出汁をベースに『黒毛和牛すじ』を煮込みスパイスで仕上げる、上品なカレーです。

どれも、高級品ですが、素材に妥協せず丁寧に取った出汁には、独特の上品な風味があり、身体だけでなく心まで満たしてくれる。そんな力を信じて、丁寧に食材を選び、素材本来の「おいしさ」を追及しました



『鰹の本削節』と北海道の『高級羅臼昆布』使ったこだわりの出汁



厳選した、黒毛和牛すじ

### 【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