

報道関係者各位

2024年11月27日

株式会社くるめし

**食ベログ百名店掲載「エリックサウス」
11月27日(水)より「シェフコレ」でオードブルの提供を開始！
熱々で楽しむ本場の南インド料理をオフィスやご自宅にお届け**

国内最大級のパーティー料理予約サイト「シェフコレ」（運営：株式会社くるめし、本社：東京都渋谷区、代表取締役：小林 篤昌）は、2024年11月27日（水）より、南インド料理の人気店「エリックサウス」（運営：株式会社 円相フードサービス、本社：岐阜県各務原市、代表取締役：武藤洋照）のオードブルの販売を開始します。お店の味わいをそのままお届けするために加熱式容器※を採用し、オフィスやイベント会場で温かい南インド料理を提供します。

※紐を引くことで熱と蒸気が発生し、手軽に温かいお料理をお楽しみいただけます。



店舗ページ：<https://www.chef-colle.com/ericksouth/>

■エリックサウスのオードブル

「エリックサウス」は、南インド料理を日本で手軽に楽しめる専門店として、2011年に東京駅八重洲地下街にオープンしました。現在は全国に12店舗を展開し、食ベログ百名店にも掲載される人気店です。同店のオードブルプランは、アンドラ風チキンピクルやチキン65といった肉料理から、スンドルやポテトマサラなどの菜食料理まで、スパイスの力で素材の味を引き立てる南インド料理の真髄を体験できる多彩なメニューを幅広くラインアップしました。南インド料理ブームの火付け役として多くの人々にその魅力を伝える「エリックサウス」の味を、オフィスでの忘年会や懇親会などさまざまなシーンでお楽しみください。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社くるめし 広報担当：照井・鈴木・田口 03-5459-4123/pr@kurumeshi.co.jp

■メニューのご紹介

・2種のカレー 付きエリックサウス・シグネチャー



エリックサウス自慢の2種類のカレーが楽しめるプランです。スパイスで素材の旨味を引き出す南インド料理は、サラッとスパイシーで、お米との相性が良いのが特徴です。このプランでは、香ばしく焼き上げた食欲をそそるチキンティックや、「世界一甘いお菓子」と称されるグラブジャムンもお楽しみいただけます。加熱式容器でのお届けとなるため、オフィスでも出来たて熱々の料理をお試ください。

価格：3,000円（税込）/13品

最低注文人数：8名～

注文ページ：<https://www.chef-colle.com/ericksouth/ericksouth13/>

・チキンビリヤニ入り エリックサウス・プレミアム



南インド料理専門店ならではの華やかなビリヤニをメインにしたプランです。エリックサウスではビリヤニを「インド式スパイシーパエリア」と表現し、コンビニとのコラボでも話題を集めています。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社くるめし 広報担当：照井・鈴木・田口 03-5459-4123/pr@kurumeshi.co.jp

インドでは結婚式などお祝い事の際に食べられるビリヤニを大きな容器で提供することで、パーティーに彩りを添えました。バスマティライスのパラっとした軽やかな食感と豊かな香りを、ぜひお祝いの場や特別なシーンでお楽しみください。

価格：3,000円（税込）/13品

最低注文人数：8名～

注文ページ：<https://www.chef-colle.com/ericksouth/premium13/>

■エリックサウスの注文はこちら

<https://www.chef-colle.com/ericksouth/>

◆「シェフコレ」とは

「シェフコレ」は、企業の懇親会から入社式、忘新年会まで、様々なパーティーの場面において、ご予算や利用シーンに最適なお好みのケータリング・オードブルを選ぶことができるサービスです。約130店舗・900以上のプランを掲載する国内最大級のパーティー料理のデリバリーサービスです。

<https://www.chef-colle.com/>

【株式会社くるめし 概要】

所在地：〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂2-23-12 フォンティスビル7F

代表者：代表取締役 小林 篤昌

WEBサイト：<https://www.kurumeshi.co.jp/>

事業概要：法人向けフードデリバリー事業

「くるめし弁当」（<https://www.kurumeshi-bentou.com/>）

「シェフコレ」（<https://www.chef-colle.com/>）

「ヒトハコ」（<https://hitohaco.com/>）

本件に関するお問い合わせ先

株式会社くるめし 広報担当：照井・鈴木・田口 03-5459-4123/pr@kurumeshi.co.jp