

カレーEXPO 準優勝の出汁カレー第2弾、「えび出汁カレー」が誕生！ ～懐かしい祖母の味を再現、7月29日販売開始～



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、カレーEXPO 2018で準優勝した「黒毛和牛すじ×鰹と昆布の大阪出汁カレー※」の第2弾として《えび出汁カレー》の発売を決定しました。濃厚な出汁カレーに白みその隠し味が決め手となっています。「白みそ×えび出汁」の味わいにちなみ「白だしの日」である2023年7月29日（土）より自社「ジパングカレーカフェ」の店舗で「濃厚えび出汁の巨大えびフライカレー」（1790円）の販売を開始します。

※鰹と昆布の大阪出汁カレー：社長・安藤の「おばあちゃんの味」がきっかけ。幼少期の思い出である『牛スジがゴロゴロ入った和風出汁のオデン』の残りで作ったカレーを再現しており、一口食べると、どこか懐かしく感じる味わいです。

●看板出汁カレーと同じく、祖母との思い出の味が原点



えびは社長である安藤の大好物。35年ほど前はとても高価で、月に1度だけ食べられるぜいたく品でした。頭付きのえびのガラ取りと背ワタ取りなど、率先しておばあちゃんのお手伝いをして褒めてもらうことも。おばあちゃんが「えびガラ」から丁寧にダシをとって鰹と昆布を加えて作ってくれるみそ汁は、貧しかったため具は玉ネギだけでしたが、えびの香ばしい旨みが凝縮されほっと心落ち着く味わいで、メインのえび料理よりも楽しみのひとつになっていたほどです。お気に入りの食べ方は、えびガラのみそ汁の最後に卵かけご飯にカレーのふりかけをかけて食べることでした。そんな懐かしい思い出の味をベースに、玉ネギと白みそを隠し味にしたカレーを完成させました。

●味の決め手は偶然出会った「えびガラ」



祖母が亡くなってから25年、出汁カレー第2弾は思い出の味である《えび出汁カレー》に決め開発に着手しました。そのころ偶然、富士山の雪解け水と無添加の餌で育てた国産えびの陸上養殖行っている「海幸(かいこう)ゆきのや合同会社※」と出会いました。不可食部位とされている大量のえびガラを目の前にして、「第2弾の出汁カレーに活用したい」と相談し、協業での商品開発を行いました。

※海幸(かいこう)ゆきのや合同会社：関西電力の子会社。エネルギー事業の一環としてえびの養殖事業を目的に設立された

【代表・安藤育敏コメント】出汁カレーの第2弾を《えび出汁》と決めてから6年の歳月が経ちました。味だけで無く、想いを共有出来る相手としか作りたくなかったからです。それがやっと実現できました。たくさんの人に食べていただけるよう、現在はレトルトカレーも開発中です。（販売は2023年9月18日「海老の日」を予定）食べていただいた方には「おいしい気持ち」と同時に、離れて暮らす大好きな母や祖母、大切な家族を思い出すキッカケになってほしいと願っています。



【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！「女性客が9割」「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

WEBサイト
QRコード

