

## 大阪和風出汁カレー第2幕スタート 「えび出汁カレー」海老の日にレトルト発売開始へ



※写真は店舗での提供イメージです

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」で提供していた『濃厚幸えびガラの大阪和風出汁カレー』（のうこうゆきえびがらのおおさかわふうだしカレー）のレトルトカレーを、2023年9月18日（月）海老の日より、自社通販サイト、店頭、量販店での販売を開始します。

出汁カレー第1弾である『厳選黒毛和牛すじの大阪和風出汁カレー』を6年半作り続け、培った出汁とりの技術を応用し、豊富な量のえびガラを濃厚になるまで煮込んで出汁をとり、隠し味に白みそを加え、日本近海の『鯉削り節』と、北海道の高級な『羅臼昆布』の大阪和風出汁を加え、えびの香りだけでなく、ウマミを何倍にも引き出したカレーを完成させました。



### ●決め手は偶然出会った「えびガラ」

出汁カレー第2弾として安藤の思い出の味である《えび出汁カレー》に決め開発に着手していた2023年1月頃、偶然、「海幸（かいこう）ゆきのや合同会社※」が育てていた幸えび（ゆきえび）と出会いました。

幸えびの特徴は、アルプスの雪解け水と栄養価の高い餌で育てた国産えびの陸上養殖行っており、安心安全にこだわった、脱皮したてのソフトシュリンプ（殻ごと食べることができるえび）です。

しかし、えびが大きくなる過程で必ず『脱皮ガラ』が大量に出てしまうという問題を抱え、取り組みはしていたものの、解決には至らないという事実がありました。しかし、代表・安藤は不可食部位とされている大量のえびの脱皮ガラを目の前にして、自社の出汁をとる技術を駆使できないかと思いつき「えび出汁カレー」を提案し協業の契約を結びました。

※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





## ●祖母との思い出の味が原点



えびは社長である安藤の幼少期からの大好物。しかし、あまり裕福ではない家庭だった為35年ほど前とても高価な、えびが食卓に並ぶ日は月に1度だけ。祖母が丁寧に、えびガラ取りや背ワタ取りなどをし、その残った「えびガラ」から丁寧にダシをとって、鰹と昆布を加え作ってくれる「臭のない白いえびみそ汁」は風味も味も絶品でした。えびの香ばしい旨みが凝縮されホッと心落ち着く味わいで、メインのえび料理より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、卵かけご飯に、えびガラみそ汁をかけて、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したカレーを完成させました。

## ●今後の展開

えびは、日本人が大好きな食材のひとつ。しかしそのほとんどは輸入品に頼っている現実があります。平成になり一度は安価になったえびは、物価高に直面している令和の今、また高価なモノに戻つつあります。陸上養殖など、技術が進歩する過程での今回の問題。

ひとつひとつ順番に、誰かがアイデアを出し解決することが、食糧危機を乗り越える為の第一歩となり、食品ロス問題も同時に解決することになると信じ貢献していきます。

### 【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](mailto:info@zipangucurry.com)



WEBサイト  
QRコード

