

【2023/06/24】



【(株)ジパングフードリレーションズ】

歴史を紡ぐ。大阪和風出汁カレーと沖縄料理の融合！
「炙りソーキ×出汁タコライス×和風出汁カレー」



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、トロトロになるまで長時間煮込んだ、ソーキ煮込み(豚のスペアリブ)や自家製のスパスタコミート(タコライスのミンチ)など沖縄名物とジパングカレーカフェ自慢の大阪出汁カレーを組み合わせた「とろとろソーキのタコライス和風カレー」の販売を6月23日(沖縄慰霊の日)から開始いたしました。梅雨どきの曇った気持ちを、ちょっとでも晴れやかに沖縄気分を味わえる、カレーの開発に取り組みました。

●自家製タコミート&ソーキ煮込み&大阪出汁カレー3つの主役がコラボした新感覚カレー！

タコミートとソーキ煮込みそして、和風カレーの主役が3つもコラボした《世界初の新感覚カレー》です。カレー屋だからできる1から開発したスパイスを効かせたオリジナルタコミートに、沖縄出身の店舗スタッフが故郷のおばあから譲り受けた秘伝のレシピで作った《ソーキ煮込み》。こだわりの鰹と昆布の大阪和風出汁カレー。食欲がわかない人でもスッキリ食べれるように、ピリ辛のトマトソースが味のアクセントになっています。

●沖縄で出会った「おばあを作るソウルフード」に感動し開発がスタート

コロナ禍で海外に行けず、沖縄に行くことが多くなった代表・安藤。沖縄訪問の際に食べた、沖縄のおばあが作る沖縄料理に感動したことがきっかけで開発がスタート。おばあ達が繋いできた沖縄伝統の味、そしてジパングの根源もおばあちゃんの作ってくれた出汁カレー、この共通点を起点に、新しいけど、どこか懐かしい味を目指し、今回の「ソーキタコライス焼きベジチーズカレー」が生まれました。

【会社概要】

会社名：(株)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/>

カレー業界では珍しい「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を運営

【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)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：zipangucafecompany@gmail.com



WEBサイト
QRコード

