

本日から吉野家にカレー旋風巻き起こる

【全国店舗】
『肉だく牛黒カレー』など
7種の『黒カレー』を2年ぶりに復活販売

【都内カレー激戦区をはじめとした一部店舗】
日本屈指のカレー職人が監修した本格スパイスカレー
『カリガリ肉だく牛カレー』など7種の『カリガリ吉野家カレー』を販売

株式会社吉野家(本社:東京都中央区、代表取締役社長:河村泰貴、以下吉野家)は、本日4月8日(木)11時より、『肉だく牛黒カレー』598円(税込657円)など『黒カレー』7商品を全国の吉野家店舗※1にて販売開始いたします。また、本日より関東エリアの一部店舗で、日本最大級のカレーの祭典となる「神田カレーグランプリ」で2019年に優勝した「カリガリ」が監修した『カリガリ肉だく牛カレー』598円(税込657円)など『カリガリ吉野家カレー』7商品を数量限定で販売開始しましたので、合わせてお知らせいたします。 ※1一部店舗では販売していません。



■大人気商品『黒カレー』がさらに美味しく。新商品を携え、2年ぶりに復活

2017年4月から2019年4月までの約2年間、全国の吉野家店舗で販売し大好評を博した『黒カレー』が復活します。『黒カレー』は、あめ色玉ねぎ、トマトペースト、りんご果汁など野菜と果物をベースに15種類のスパイスをバランス良く配合した奥行きのある味わいと辛さ、香り豊かなスパイスを楽しめる商品です。2年ぶりの復活にあたり、カレールーのベースにオニオンソテーを追加し、よりコクと深みのある味わいに仕上げました。

News Release

また、『黒カレー』に牛カレーの2倍の量の牛肉を盛り付けた『肉だく牛黒カレー』や、店内調理にこだわった揚げたてのから揚げを盛り付けた『から揚げ黒カレー※2』も販売いたしました。そのほか、『牛黒カレー』、『チーズ黒カレー』、『牛×牛カルビ黒カレー』、『牛カルビ黒カレー』などの合計7種類の『黒カレー』を本日より販売開始します。いずれもテイクアウトでもご利用いただけます。

■ 『黒カレー』商品概要



肉だく牛黒カレー

商品名	本体価格(税込価格)	
	店内価格	テイクアウト
肉だく牛黒カレー	598 円(税込 657 円)	598 円(税込 645 円)
牛黒カレー	498 円(税込 547 円)	498 円(税込 537 円)
黒カレー	358 円(税込 393 円)	358 円(税込 386 円)
チーズ黒カレー	458 円(税込 503 円)	458 円(税込 494 円)
牛×牛カルビ黒カレー	738 円(税込 811 円)	738 円(税込 797 円)
牛カルビ黒カレー	598 円(税込 657 円)	598 円(税込 645 円)
から揚げ黒カレー※2	598 円(税込 657 円)	598 円(税込 645 円)



牛黒カレー



黒カレー



チーズ黒カレー



牛×牛カルビ黒カレー



牛カルビ黒カレー

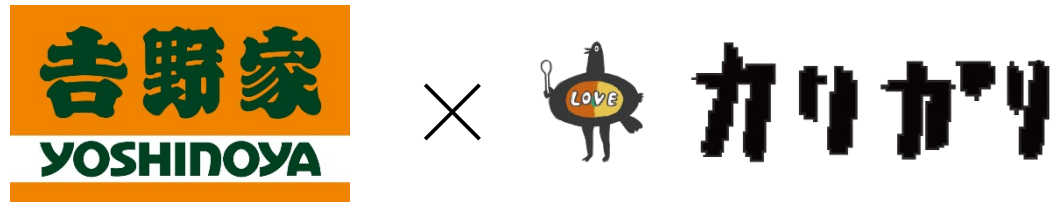


から揚げ黒カレー※2

※2から揚げ黒カレー販売店舗はこちらよりご確認ください。

https://www.yoshinoya.com/pdf/karaage_list/

■日本最大級のカレーの祭典「神田カレーグランプリ」2019 優勝「カリガリ」監修
『カリガリ吉野家カレー』を東京・秋葉原、神田、神保町の店舗にて数量限定で販売



吉野家は極上のカレーを追求するため、日本最大級のカレーの祭典である「神田カレーグランプリ」で 2019 年にグランプリを獲得した「カリガリ」(本社:東京都千代田区、代表取締役:二木 博)にカレーの監修を依頼しました。二木氏が監修した『カリガリ吉野家カレー』は、『カリガリ肉だく牛カレー』など7種のラインナップでメニュー展開し、4月8日(木)11時から全国トップクラスのカレー激戦区である秋葉原・神田・神保町エリアの店舗をはじめとした関東エリア 13 店舗で数量限定にて販売します。



■日本屈指のカレー職人が手掛けた、吉野家の牛肉・玉ねぎに最高に合うカレーが誕生
31種類ものスパイスを絶妙に配合した本格スパイスカレー

『カリガリ肉だく牛カレー』は、吉野家の牛丼の牛肉・玉ねぎに合うように作られた本格スパイスカレーです。カルダモンやコショウといった粗挽きスパイスやクミン、コリアンダー、クローブ、ナツメグなど 31 種類ものスパイスを絶妙なバランスで配合しました。カレールーのベースには牛丼の牛肉・玉ねぎに合わせて鰹節の風味をきかせ、乳製品やりんご濃縮果汁、マンゴーピューレも使用しています。特製スパイスと和のやさしい風味、フルーティーなおいしさが溶け合ったことにより、コク深い味わいの中に優しいスパイスの香りが楽しめるカレーに仕上がりました。辛さは辛すぎない程の爽やかな辛さです。吉野家の牛丼の牛肉・玉ねぎと一緒に召し上がりたいかと、より一層のおいしさと満足感を味わえます。

『カリガリ吉野家カレー』は、『カリガリ肉だく牛カレー』の他、『カリガリ牛カレー』、『カリガリチーズカレー』、『カリガリ牛×牛カルビカレー』、『カリガリ牛カルビカレー』、『カリガリから揚げカレー』の7商品のメニューラインナップで展開します。「カリガリ」オーナー二木氏が「スパイスをふんだんに使いつつも、大勢の方に愛される味とはどの程度かと散々悩んだ結果」仕上がった極上のカレーを是非、ご賞味ください。

■『カリガリ吉野家カレー』商品概要



カリガリ肉だく牛カレー

商品名	本体価格(税込価格)	
	店内価格	テイクアウト
カリガリ肉だく牛カレー	598 円(税込 657 円)	598 円(税込 645 円)
カリガリ牛カレー	498 円(税込 547 円)	498 円(税込 537 円)
カリガリ吉野家カレー	358 円(税込 393 円)	358 円(税込 386 円)
カリガリチーズカレー	458 円(税込 503 円)	458 円(税込 494 円)
カリガリ牛×牛カルピカレー	738 円(税込 811 円)	738 円(税込 797 円)
カリガリ牛カルピカレー	598 円(税込 657 円)	598 円(税込 645 円)
カリガリから揚げカレー ^{※2}	598 円(税込 657 円)	598 円(税込 645 円)

『カリガリ吉野家カレー』販売店舗(13 店舗)は、こちらよりご確認ください。

<https://www.yoshinoya.com/campaign/karigaricurry/?sourceID=p20210408>

「カリガリ」オーナー二木博氏コメント

当店「カリガリ」が監修をさせていただいたからには、街の牛丼屋さんのカレーではなく、しっかりとスパイスを使った本格カレーに仕上げることに努めました。作る過程では、吉野家を訪れる皆様にも愛されるカレーとカレーマニアが喜ぶカレーのバランス、国民食としてのカレーの味を作ることに苦労しました。また、吉野家さんが大切にしている価値観「うまい、やすい、はやい」をクリアしつつ、いかに「カリガリ」としてのカレーを提供できるかの挑戦も大変でした。

スパイスをふんだんに使いつつも、大勢の方に愛される味とはどの程度かと散々悩んだ結果、「国民に愛されている味の代表でもある吉野家さんの牛肉・玉ねぎが一番合うカレーが今回の最適解だ。」という指針が最後の決定打になりました。製造の再現はメーカー様と何度も何度も試作を繰り返して調整を行い、その度にスパイスカレーを試食してもらっていた吉野家の担当者さんは最初スパイスが苦手だったのに最後はスパイス好きになり、私よりスパイスを欲するようになりました。こうして仕上げた、牛肉と玉ねぎをカレーと合わせることでより完璧に完成する『カリガリ肉だく牛カレー』は、吉野家らしさと「カリガリ」らしさが共存した自信作となっています。本気で課題に挑み、最高の答えを出したカレーですのでどうぞご賞味くださいませ。

「カリガリ」とは

「カリガリ」のルーツは、銀座の老舗クラブの裏メニューです。代表の二木氏が常連客にふるまっていたカレーが評判となり、裏メニューとして愛されたカレーを世に広めようと、2005 年渋谷にわずか 8 席のカレー専門店をオープンしました。2015 年に本店を渋谷から秋葉原に移し、間借りカレーのお店なども順次オープンし、間借り FC やメニュー FC など含めて現在 10 店舗展開中。2019 年には日本最大級のカレーイベント「神田カレーグランプリ 2019」でグランプリを獲得。店名はドイツ映画「カリガリ博士」に由来。

公式サイト <https://www.caligari.jp/>

吉野家は今後もより一層「うまい、やすい、はやい」にこだわり、お客様に感動をとまなう満足を感じていただけるよう尽力してまいります。また、さらに多くの皆様にもいつでも何度でも来たいと思っていただけるようなメニュー・サービス・店舗づくりを積極的に展開していきます。

< お客様のお問い合わせ先 >

株式会社吉野家 お客様相談室

TEL 0120-69-5114 (受付時間 9 : 00~16 : 00)

< 報道関係者のお問い合わせ先 >

株式会社吉野家 企画本部 広報担当 寺澤

TEL 03-5651-8620