

日本最大級カレーの祭典「神田カレーグランプリ」2019 優勝「カリガリ」監修 吉野家、『カリガリ吉野家カレー』全7種を 12月7日より全国で販売開始

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、日本最大級のカレーの祭典「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『カリガリ牛カレー』498円(税込547円)など『カリガリ吉野家カレー』7商品を、12月7日(火)11時より全国の吉野家店舗※にて販売開始します。テイクアウトでもお求めいただけます。 ※一部店舗では販売していません。



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「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)へカレー商品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』全7種の商品は、2021年4月8日(木)から約1ヶ月間、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含む関東エリア13店舗にて実験的に販売をしました。その結果、非常に好評であったことから、この度、12月7日(火)より全国販売を開始することとなりました。

■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

『カリガリ牛カレー』498円(税込 547円)は、吉野家の牛丼の牛肉・玉ねぎに合う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・玉ねぎと一緒にお召し上がりいただくと、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、『カリガリ牛カレー』の他、『カリガリ肉だく牛カレー』、『カリガリ牛カルビカレー』、『カリガリ牛×牛カルビカレー』、『カリガリから揚げカレー』、『カリガリチーズカレー』の全7商品の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

商品名	本体価格	店内価格	テイクアウト価格
カリガリ吉野家カレー	358円	税込 393円	税込 386円
カリガリ牛カレー	498円	税込 547円	税込 537円
カリガリ肉だく牛カレー	598円	税込 657円	税込 645円
カリガリ牛カルビカレー	598円	税込 657円	税込 645円
カリガリ牛×牛カルビカレー	738円	税込 811円	税込 797円
カリガリチーズカレー	466円	税込 511円	税込 502円
カリガリから揚げカレー※	548円	税込 602円	税込 591円

※「カリガリから揚げカレー」はから揚げ取扱店舗で提供します。から揚げを取扱う全国約600店舗の詳細はURLよりご確認いただけます。

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

※「カリガリ吉野家カレー」全7種は全てテイクアウト可能です。



カリガリ吉野家カレー



カリガリ牛カレー



カリガリ肉だく牛カレー



カリガリ牛カルビカレー



カリガリ牛×牛カルビカレー



カリガリチーズカレー



カリガリから揚げカレー

News Release

「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。

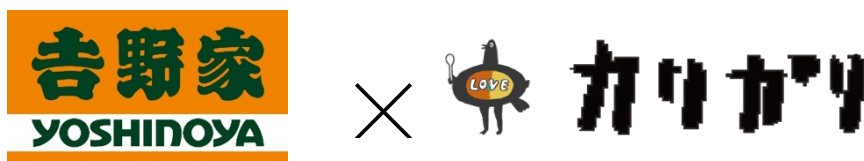
スパイスをふんだんに使いつつも、大勢の方に愛される味とはどの程度かと散々悩んだ結果、「国民に愛されている味の代表でもある吉野家さんの牛肉・玉ねぎに一番合うカレーが今回の最適解だ」という指針が最後の決定打になりました。製造の再現はメーカー様と何度も何度も試作を繰り返して調整を行い、その度にスパイスカレーを試食してもらっていた吉野家の担当者さんは最初スパイスが苦手だったのに最後はスパイス好きになり、私よりスパイスを欲するようになりました。こうして仕上げた、牛肉と玉ねぎをカレーと合わせることでより完璧に完成する『カリガリ肉だく牛カレー』は、吉野家らしさと「カリガリ」らしさが共存した自信作となっています。本気で課題に挑み、最高の答えを出したカレーです。

そしてこの度ついに全国の吉野家さんにて販売が開始されます。「日本のカレーの味の平均値を上げる」という私の野望が大きく一歩前進する！と自信と確信を持っております。1口目はカレーだけでそのスパイス感を感じてみてください。もしかしたらスパイスに慣れてない方はちょっと驚くかもしれません。次に牛肉と一緒に召し上がってください。そのスパイス感が牛脂の甘みと混じり合い、まさにここ！という私の狙いのスパイスカレー感をご賞味いただけるかと思えます！また、当然相性バッチリのタマネギの食感と甘みが更に味に深みを出してくれています。その他、吉野家おなじみの紅生姜や七味唐辛子をお好みの量、合わせて頂き少しカスタマイズ。吉野家×カリガリ×お客様による最高のコラボカレーをお楽しみ頂けたら幸いです！

「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やキッチンカーFCなど含めて現在30店舗へと展開中。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

TEL 03-5651-8620