

話題の間借りカレーが、遂に復活！  
女性料理研究家を作る、行列必須のスパイスカレー  
スパイスを生かしたメニュー全3品が阪急うめだ本店に登場



2017年4月1日(土)より、阪急うめだ本店4階『CHEER'S CAFE&DINING』にて、話題のスパイスカレー『DISHes curry』をはじめとするスパイスを使用した、フード3品のメニュー提供を開始いたします。

中でも1番の注目は、13種類のスパイスをブレンドし、女性ならではの視点で作り上げる野菜の彩り豊かなスパイスカレー『DISHes curry(ディッシーズカレー)』。カレー激戦区の大阪で、期間限定営業の『間借りカレー』として提供されていた『DISHes curry』は、カレーマニアの間で話題となり、一躍人気店に。『間借りカレー』とは、夜営業のみの飲食店を間借りし、昼の時間にカレー屋として営業するスタイルを指します。『DISHes curry』は、現在不定期に開催されるイベント内でしか食べることが出来ず、イベントOPEN前には復活を待ちわびたカレーファン50名以上が列をなすことも。『DISHes curry』は、またの名を『美人カレー』とも呼ばれ、このカレーを作り出すフードデザイナー中本千尋さんにも注目されています。

フードデザイナー中本千尋さんは、フードデザイナーとしてケータリングやイベントを中心に活動しながら、女性誌に人気No.1読者モデルとしても登場。料理はもちろん、ファッションやライフスタイルに共感を得、同世代である20代~30代の女性から高く支持されています。フードデザイナーとして、特に得意とするものが『スパイス』を使用したメニュー。今回は、そんな『DISHes curry』をはじめ、特製スパイスソースで味の変化を楽しめる『豚肉と芹のフォースパイスソース添え』、スパイスで独自のアレンジを加えた『海南鶏飯スパイスの香り』の3品がラインナップ。今後、季節に合わせて変わる食材やメニューもお楽しみください。

料理監修シェフ：中本千尋

高校生の時からフランス料理店で料理の基礎を学ぶ。大学在学中に調理師免許を取得し、卒業後は調理師学校の講師として勤務。それらの経験を活かし、現在はフードデザイナーとしてイベントや料理教室、ケータリングサービス、エプロンのプロデュースなど多岐に渡り活動。センスのよさは料理にとどまらず、女性ファッション誌の専属読者モデルとしても多くのファンを魅了。2017年4月には兵庫県・三田市にてアトリエをオープン。



<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：中村 E-MAIL：[west-press@transit-web.com](mailto:west-press@transit-web.com) TEL：06-7777-6600

## 中本千尋監修 CHEER'S スパイイス MENU 4月1日(土)～

※写真はイメージとなります



DISHes curry (ディッシューズカレー)

グランドメニュー：¥1,500(税込)

ランチタイム：平日¥1,980(税込)/土日祝 ¥2,180(税込)

※前菜・サラダ・スープ・パン・お飲み物(土日祝日は、+デザート)の90分ビュッフェ付き

野菜の甘みとチキンの旨味たっぷりのスープカレーと、スパイスの香りやあらびきにしたスパイスの食感も楽しめるキーマカレーの二種のカレーあいがけプレート。スープカレーには『トマトとチキンのスープカレー』、キーマカレーには『スパイスキーマ』をご用意。玉ねぎとゆで卵のピクルス2種、紫キャベツと人参のクミンマリネ、胡瓜の塩麹マリネを添えて。CHEER'Sのメインが選べる人気ランチビュッフェのメインメニューとしても、登場。前菜・サラダ・スープ・パン・お飲み物(【土日祝限定】+デザート)をお好きなだけカレーと共に楽しめます。



豚肉と芹のフォー スパイイスソース添え ¥1,280(税込)

※グランドメニューでの提供

チキンベースの優しいスープに豚肉、もやし、キャベツ、トマト、季節の芹をたっぷり合わせて。お好みのタイミングで特製スパイスソースやオニオンフ레이크を使い、味の変化もお楽しみください。



海南鶏飯 スパイイスの香り ¥1,500(税込)

※グランドメニューでの提供

蒸し鶏とスパイス衣のフライドチキンをお好みのソースで。オリジナルソースは4種をご用意。お好みの2種をお選び頂けます。玉ねぎのピクルス、紫キャベツと人参のクミンマリネ、胡瓜の塩麹マリネと共に。

『CHEER'S CAFE&DINING』(チアーズ カフェ アンド ダイニング)

メニュー開始日：2017年4月1日(土)～

場所：大阪府大阪市北区角田町8-7 阪急うめだ本店4F

席数：70席

定休日：不定休

電話番号：06-6313-1573

営業時間：

日～木 10:00～20:00 (L.O. FOOD 19:00 / DRINK 19:30)

金・土 10:00～21:00 (L.O. FOOD 20:00 / DRINK 20:30)



中本千尋千尋監修メニューをご注文頂いた先着100名さまにオリジナルスパイスをプレゼント

◎オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードしていただけます。

<http://urx2.nu/CC6m>