

# 日本初！「ターメリックが入ったソフトクリーム」 & 「ナンケーキ」が誕生 大阪・八尾にインドカフェ&バル「Bindu」7/18 OPEN 老舗インド料理店が本気でスイーツを作ってみた

◆◆メディア試食会のお知らせ◆◆

日程：7月17日（水）11時～14時（受付開始10時40分～）

場所：「インドレストランBindu リノアス八尾店」(大阪府八尾市光町2-60 8階レストラン街)

大阪を中心に6店舗を展開する本格インド料理店「Bindu（ビンドゥ）」（代表取締役：シャルマ・ラム・アトマ、シャルマ・ラジュ）がリノアス八尾（大阪府八尾市光町2-60 8階レストラン街）に7月18日、カフェ&バルの機能を備えた新業態店「インドレストラン Bindu」をオープンします。



ターメリック特有の黄色が特徴です



ピザカッターで切ってお召し上がりください



アトマ社長も自信をもってオススメします

## ■老舗インド料理屋が新しい業態へ挑戦「インドカフェ&バル」

「インドレストランBindu リノアス八尾店」は、既存店の技術とリノアス八尾のおしゃれな雰囲気融合させた同社の新業態店です。タンドリーチキンやカレーなど本格インド料理をはじめ、インドから取り寄せたビールやワインもご用意。またスパイス、食材、アルコールなどの販売も行います。味はもちろん、見た目も映えるスイーツやドリンクもご用意。ご飯を食べた後のお茶会や女子会の会場としてもご活用いただけます。

## ■日本初の「ターメリックソフトクリーム」や、パンケーキならぬ「ナンケーキ」も！

目玉はカレーに必須のスパイス「ターメリック」をソフトクリームに練りこんだ日本初のソフトクリームです。ビックリするほど黄色い見た目はもちろん、ターメリックの効いた独特の味はクセになること間違いなしです。もう一つの目玉は女性を中心に根強い人気を誇るパンケーキをナンで作った特製「ナンケーキ」です。ナンは非常にもちりとしており、ナイフでは切れないためピザカッターで切って召し上がっていただきます。ナンのまわりには色鮮やかなフルーツを添え、上には日本初の「ターメリックソフトクリーム」を盛りつけ、本場の味に仕上げました。

## ■店舗詳細

名 前：インドレストランBindu リノアス八尾店  
住 所：大阪府八尾市光町2-60 8階レストラン街  
電話番号：072-943-1278  
営業時間：11時～22時（ラストオーダーは21時30分）  
席 数：50席

## ■Bindu（ビンドゥ）について

1993年来日したシャルマ（現社長）が有名レストランやホテルで10年間修業した後、「本物のインド料理を提供する」をコンセプトに2003年、梅田に1号店をオープンしました。阪急グランドビル、京阪シティモール、イオンモール大阪ドームシティなどに店舗を出店し、現在は6店舗を運営しています。インドから直接取り寄せたスパイスを門外不出の割合で掛け合わせた本格カレーが人気です。



インドレストランBindu リノアス八尾店 外観

●取材に関するお問い合わせ●

インドレストランBindu リノアス八尾店広報事務局 担当：後藤、田村

TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

## ■カフェメニューのご紹介

「ターメリックソフトクリーム」(450円、税込)  
カレーに必須のスパイス「ターメリック」(ウコン)を中心に数種類のスパイスを練り込んだ日本初のソフトクリームです。その黄色さに驚くことはもちろん、味にもこだわっています。一口目で驚きが、二口目で違和感が、三口目で新しいソフトクリームの世界に引き込まれます。ターメリック特有の香りとともに、ご賞味ください。



「ターメリックソフトクリーム」(テイクアウト可)



パンケーキならぬ「ナンケーキ」

「ナンケーキ」(ソフトドリンクとセットで750円、税込)

いまだ根強い人気を誇るパンケーキをインド人が作るとうなりました。もちっとしたナンは巷にあふれたパンケーキのように軽々とナイフでは切れません。そのためお客様自身に専用のピザカッターで切って召し上がっていただきます。三層のナンの間にはソフトクリームやマーマレードジャムを挟み、まわりには季節のフルーツを色鮮やかに添え、上にはターメリックソフトクリームを盛りつけました。最後にハニーシロップをかけて完成です。ラッシーやチャイなどお好きなドリンクと合わせてどうぞ。※なくなり次第終了



断面の様子



「マンゴーラッシー」



「ココナッツプリン」

## ■バルメニューのご紹介

社長自身がインドに赴き、その舌で確かめて上質なものだけ揃えた国内でも珍しいインドワインやビールなどをお楽しみいただけます。販売もしておりますので、お土産としても喜んでいただけます。お酒を飲む前には「ターメリックソフトクリーム」を食べて肝臓を守ってくださいね。



「カシスラッシー」



「カンパリラッシー」



店内の様子

●取材に関するお問い合わせ●

インドレストランBindu リノアス八尾店広報事務局 担当：後藤、田村

TEL : 06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

# ご出席返信シート

## 【返信先FAX】 06-6233-8778

■ 「インドレストランBindu リノアス八尾店」メディア試食会のお知らせ ■

日時：7月17日(水)11時～14時（受付開始：10時40分～）

※上記の日時以外をご希望の方はお問い合わせくださいませ

場所：「インドレストランBindu リノアス八尾店」  
（住所：大阪府八尾市光町2-60 8階レストラン街）

内容：(1)店内撮影・撮影用料理のご提供(2)試食タイム

※誠にお手数ではございますが**7月16日(火)15時までに返信をお送り**くださいますよう、お願い申し上げます。

※11時～14時のご都合の良い時間にお越しください。恐れ入りますが、来店される時間を下記返信シートにご記入をお願いします。

貴媒体名／番組名

---

御社名

---

掲載・放送予定日 2019年 ( ) 月 ( ) 日

---

御名前 計 ( ) 名

---

ご来店時間

---

TEL/FAX

---

E-mail

---

当日携帯電話

---

御撮影 有（スチール／ムービー／レポーター）・無

---

インタビュー希望 有 ・ 無

---

備考

---