

神戸・三宮の薬膳料理店が作る、店では食べられない裏メニュー「薬膳カレー」 月替わりのメニューが1年間味わえる「薬膳カレーサブスク」7/1開始 ～オリジナルブレンドのスパイスで代謝を上げ、“コロナ太り”を撃退～

株式会社yumeno（本社：神戸市兵庫区荒田町4丁目13-1-2、代表取締役：西崎久美）は、神戸・三宮の薬膳粥と貝料理専門店「ヒル薬膳粥ヨル貝料理 カイノクチ」（住所：神戸市中央区北長狭通2丁目1-14玉広ビル3階）で、6月1日（月）より「薬膳カレー」の冷凍レトルトパックの販売を開始し、7月1日（水）より年間契約で月替わりの薬膳カレーを味わえる「カイノクチ特製 薬膳カレーサブスク」サービスを開始します。



6月の「鶏肉とれんこんの薬膳カレー」



7月の「薬膳キーマカレー」



薬膳の資格を持つ大将・西崎憲一

■薬膳料理店が作る、店では食べられない裏メニュー「薬膳カレー」。月替わりメニュー、辛さは2段階から選択可能。

当店は、「薬膳アドバイザー」「薬膳インストラクター」の資格を持つ、大将の西崎憲一が「食と健康」をテーマに、科学調味料を使わず、小麦粉や添加物も軽減した料理をご提供しています。ランチは、兵庫県養父市八鹿の「蛇紋岩米」を使った薬膳粥をご用意。ディナーは、牡蠣やホタテ、大貝など、全国から取り寄せた貝を使った料理を提供しています。4月以降は新型コロナウイルスの影響で、自粛要請に従い、時間を短縮しての営業やテイクアウトを行っておりましたが、売上が1日1万円にも満たない日もありました。感染の第2波を見据え、店舗営業以外の収入を得る方法を模索していました。そんな中で、テレワークによる運動不足で「コロナ太り」を気にされた常連のお客様から、代謝を上げる食べ物と調理法の相談を受け、数十種類のスパイスを組み合わせた「薬膳カレー」の販売を考案しました。カレーと一緒に、季節に合わせた健康対策や、使用したスパイスや食材の効用を書いた冊子もお渡します。辛さは「通常」のほか、お子さまも食べていただけるよう甘めに仕上げた「マイルド」も用意し、2段階から選択が可能です。

薬膳カレーは、「医食同源」の「食事＝薬」という考えのもと、旬の食材や薬効のあるスパイスを組み合わせ、食事から健康をサポートしたいと考案しました。肝臓の働きを助けるターメリックや、食欲増進効果のある唐辛子、胃の消化を助けるコリアンダー、クミン、ナツメグなど数十種類のスパイスをブレンドしたカレーは「おいしい万能薬」と言えます。

当店といたしましては、厳選した旬の食材とオリジナルで配合したスパイスの薬膳カレーをご家庭で食べていただき、健康を考えるきっかけになればと考えております。

■「カイノクチ特製 薬膳カレーサブスク」概要

料金：年間契約で、毎月5パック 2,300円、10パック 4,320円（税込価格） ※指定の個数も対応可
内容：月替わりで、季節に合わせた薬膳カレーを冷凍レトルトパックをご用意。
辛さは「通常」「マイルド」の2種類から選び、数の内訳をご指定頂けます。例）通常3個、マイルド2個
メニュー：6月「鶏肉とれんこんの薬膳カレー」 7月「薬膳キーマカレー」 8月「夏野菜カレー」
申込方法：開始月の前月20日まで店頭・電話・メールで注文 受取方法：店頭のみ

■「ヒル薬膳粥ヨル貝料理 カイノクチ」店舗概要

オープン日：2019年5月1日
住所：神戸市中央区北長狭通2丁目1-14玉広ビル3階
電話番号：078-335-7140
営業時間：11時～14時30分、17時30分～23時
席数：30席（テーブル24席、カウンター6席）
店舗面積：18坪 定休日：水曜日



薬膳粥のランチ



ディナーは貝料理を提供

是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

～取材についてのお問合せ先～

ヒル薬膳粥ヨル貝料理 カイノクチ 担当＝西崎憲一 電話＝080-5345-9955 メール＝yumeno.kobe@gmail.com