



【西日本初】東京・神田カレーグランプリ史上初V2「ハングリーカレー」 6/19(月)オープン、京都・西院「100時間カレー」で提供 昼は「カレー」、夜は「立ち飲み」の二毛作経営！

株式会社さくら（住所：京都市下京区、代表取締役：浅井 政則）は2023年6月19日(月)、京都・西院にランチタイムは「100時間カレー西院店」、ディナータイムは「立呑み当たり」として二毛作で経営する店舗をオープンします。当社では3店舗目となる「100時間カレー」のFC展開ですが、西院店ではHUNGRY CURRYとコラボし、カレーの聖地、東京・神田のカレーグランプリで2度優勝した「ハングリーカレー」を提供いたします。HUNGRY CURRYで行列必須の神田店限定の「ハングリーカレー」を食べられるのは、本店以外では初の提供となります。



史上初、東京・神田でグランプリを2度の優勝を誇る100時間カレー

日本最大級！東京・神田カレーグランプリとは

東京・神田界隈は、ゆうに300を超えるカレー店（専門店、洋食店、和食店、カフェ、居酒屋などを含む）が集積する全国でも稀に見る地域です。インド風、タイ風、欧風、和風、中華、スープカレー、オリジナルカレーなどそれぞれが特徴あるカレーで日ごろより来街者を楽しませていきます。

神田は従来「古本の街」「スポーツ用品の街」「楽器の街」という側面でも知られていましたが、「カレーの街」として広くアピールしていくため2011年よりカレーグランプリは始まりました。

神田カレー
グランプリ
KANDA CURRY
GRAND PRIX

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社さくら 担当：小池 TEL：090-6674-7744 E-mail：koike@a-sakura.co.jp

全国展開中！100時間カレーとは

野菜の旨みがたっぷり溶け込み、身体にも優しい健康カレーです。「100時間」という時間をかけて作り上げたカレーは、まろやかでコクのある、奥深い味わいが特徴です。

「100時間カレー」は全国的に展開しており、直営とフランチャイズあわせて52店舗運営されています。



ぜひご賞味あれ。

⑤ その後、煮込み終わったカレーを数日かけて、冷温熱成することで、まろやかでコクのある奥深い味わいが形成される。

④ 厳選した薬膳効果の高い20種以上のスパイスを独自に調合、更に各種調味料を加えてじっくり旨味を溶け込ませる。

③ ①で炒めた寸胴に、②で煮込んだ牛のダシ(ツォン)を加えて、縦せ合わせ更に煮込む。

② 列の寸胴で厳選した大量の牛肉を香辛やセロリと一緒に、トロトロになる迄じっくり時間をかけて煮込む。

① 玉ねぎ、人参、にんにく、生姜、トマト、リンゴ、バナナ、マンゴー等の香味野菜と果物を餡色になる迄ひたすら炒める。炒める...

100時間カレーが出来るまで

圧倒的なリピート率を誇る神田カレーグランプリ優勝店！ HUNGRY CURRYとは

東京・神田に店を構える「HUNGRY CURRY神田店」は、神田カレーグランプリで第4回と第6回の2度の優勝実績をもち、史上初のV2を達成した、本格欧風カレー屋です。香味野菜と果物にフンドボーを溶け込ませ、自社配合の20種以上のスパイスを使うことで濃厚な味わいになります。

これまでは神田店限定だった100時間カレーのルーに、スタミナ焼肉を乗せた「ハングリーカレー」を西院店にて、京都で初販売いたします。



東京・神田でグランプリを2度獲った「ハングリーカレー」

【詳細】

商品名：ハングリーカレー

価格：750円（税込825円）

その他商品数：12品 その他トッピング類あり

(ハングリーオムカレー、手仕込みチキンカツカレー他)

価格帯：570～990円

その他：ランチタイムのみイスの設置あり

■店舗概要■

店名：100時間カレー 西院店
 所在地：京都府京都市右京区西院高山寺町14-4
 電話番号：075-874-7766
 営業時間：11:00～15:00
 席数：32席（ランチタイムはイス設置あり）
 店舗面積：15坪
 客単価：昼=1000円
 定休日：なし



【本件に関するお問い合わせ】

株式会社さくら 担当：小池 TEL：090-6674-7744 E-mail：koike@a-sakura.co.jp