

スパイスで夏を感じる。スカッと辛い！ 「スパイスカレーチキン夏ベジ」を期間限定で発売

一同時に、お客様の声を受けてココイチ夏の定番「チキンと夏野菜カレー」が2年ぶりに復活—

カレーハウス CoCo 壱番屋（株式会社壱番屋、本社：愛知県一宮市、代表取締役社長 葛原 守）は、6月1日（水）より夏にぴったりな期間限定メニュー「スパイスカレーチキン夏ベジ」、「チキンと夏野菜カレー」、「パストラミポークサラダ」、「レモンミルクラッシー」を販売いたします。



「スパイスカレーシリーズ」は、2018年のデビューから4年目を迎え、発売を待ち望んでいたお客様も多くいらっしゃり、ココイチ期間限定メニューの新たな定番となりつつあります。スパイスの華やかな香りと刺激的な辛さが好評をいただいています。「チキンと夏野菜カレー」は2005年に新発売したココイチ夏の定番メニュー。昨夏は販売を見送ったところ、お客様より復活を望む声を多数いただいたことを受け、2年ぶりに登場いたします。もちろん、期間限定のカレーもグランドメニューのすべてのトッピングと組み合わせていただけます。同日からグランドメニューに加わる「ハーフトッピング※」もご利用いただき、ぜひ自分だけのマイカレーをお楽しみください。「パストラミポークサラダ」と「レモンミルクラッシー」は、カレーと相性のいいサイドメニューとして、セット価格を設定しお得にお楽しみいただけます。

※「ハーフトッピング」とは

「いろいろなトッピングを少しずつ楽しみたい」「ちょい足しがしたい」の声にお応えした新たなメニューバリエーション。14種類のトッピングで半分量をお選びいただけます。6月からのグランドメニュー改定について、[詳しくはこちら](#)。

【スパイスカレーチキン夏ベジ】

ベースのカレーソースに、トマトソース、唐辛子、さらに隠し味としてレモン果汁を加えることで、トマトの旨み&酸味とともにサルサソースのようなさっぱりとした爽やかな後味に仕上げました。具材には夏野菜のなす、オクラ、アスパラ、ミニトマトと、蒸し鶏をたっぷりと使用しています。カレーソース、具材、ライスをよく混ぜ、味を馴染ませるとよりおいしく召し上がっていただけます。カレーに添えた甘酸っぱい赤玉ねぎのピクルスと、すっきりとした辛さのハラペーニョのピクルスを途中で混ぜていただき、味の変化もぜひお楽しみください。



【チキンと夏野菜カレー】

定番のポークカレーソースに、蒸し鶏となす、オクラ、アスパラ、完熟カットトマト、ミニトマトを加えました。夏野菜がたっぷりで、「野菜がたくさん摂りたい」というお客様にもピッタリのカレーです。



【パストラミポークサラダ】

豚肉の旨みにスパイスが効いたパストラミポークを載せ、レモンドレッシングをかけたさっぱりとしたサラダです。同日に新しくなるグランドメニューのサラダ※と同様に、カレーとセットでお召し上がりいただきやすいよう、ボリュームや価格を調整し、セット価格も設定しました。[\(※ 詳しくはこちら\)](#)



【レモンミルクラッシー】

良く冷えたミルクにやさしい甘さとレモンの酸味を加えました。カレーで辛くなった口の中をまろやか&さっぱりとしてくれるドリンクです。セット価格でお得に楽しんでいただけます。食後のデザート代わりにもおすすめしたい商品です。



< 商品概要 >

●商品名・価格

商品名	価格（税込み）	
	店内飲食	テイクアウト
スパイスカレーチキン夏ベジ	960 円	942 円
チキンと夏野菜カレー	893 円※	877 円※
パストラミポークサラダ（単品）	238 円	234 円
〃（セット）	198 円	194 円
レモンミルクラッシー（単品）	157 円	154 円
〃（セット）	105 円	103 円

※東京都、神奈川県、大阪府では価格が異なります（店内飲食 914 円、テイクアウト 897 円）

●販売期間：2022 年 6 月 1 日（水）から。2022 年 8 月以降、なくなり次第終了。

●販売店舗：全国のカレーハウス CoCo 壱番屋（一部店舗を除く）

【報道関係者からの問い合わせ先】

株式会社壱番屋 広報課 TEL. 0586-81-0792 E-mail. pr@ichibanya.jp