

ココイチベーカリー、初出場のカレーパン日本一決定戦 「カレーパングランプリ®2024」にてダブル金賞受賞！

株式会社荻番屋（本社：愛知県一宮市、代表取締役社長 葛原 守）が運営する「SPICE UP! COCOICHI BAKERY（スパイスアップ! ココイチベーカリー）」は、一般社団法人日本カレーパン協会（事務局：東京都江戸川区）が主催する「カレーパングランプリ®2024」に初出場し、「プレミアム国産牛ごちそうカレーパン」「黒ハッシュドビーフパン」がともに金賞を受賞いたしました。



「西日本焼きカレーパン部門」で国産牛肉がゴロゴロと入った「プレミアム国産牛ごちそうカレーパン」が、「バラエティ部門」で竹炭を練り込んだ真っ黒な生地が印象的な「黒ハッシュドビーフパン」がそろって金賞を受賞しました。ココイチベーカリーは、初エントリーにして初の受賞となります。

多くのお客様から温かいご支援をいただき、栄えある金賞を受賞することができました。今後もカレーやスパイスを使った新しい魅力溢れるパンを通じて、お客様の心が躍るようなわくわくをお届けしてまいります。

<商品詳細>

「プレミアム国産牛ごちそうカレーパン」 551円（数量限定）
ココイチ自慢のカレーソースとスパイスでじっくり煮込んだ国産牛肉がたっぷりゴロゴロと入った、ココイチベーカリー最上級のカレーパンです。



「黒ハッシュドビーフパン」 345円

竹炭を練り込んだ真っ黒な生地の中に、赤ワインとデミグラスソースでじっくり煮込んだ牛肉を詰め込みました。食べ進めるごとに、牛肉のうまみが溶け込んだハッシュドビーフの味わいが口の中に広がる自慢の逸品です。



※価格は全て税込です。

【カレーパングランプリ®について】

「カレーパングランプリ®」は、カレーパンおよびカレーパンをつくるベーカリーの最高金賞（日本一）および金賞を決定する、年に一度、業界唯一の賞レースです。長い歴史の中で細分化したカレーパン情報を世間から集約し、あえてランク付けを行うことで、「全国民にまだ見ぬカレーパンに出会うきっかけを提供し、ベーカリー各店に技術の熟成やチャレンジを促し、文化の熟成に寄与する業界初&最大規模の祭典」です。「カレーパングランプリ®」2024本選では、全国の有名ベーカリーが出場し、125種のカレーパンから最高金賞/金賞が選ばれました。

【SPICE UP! COCOICHI BAKERY について】

カレー専門チェーンのココイチが手掛けるカレーパンとスパイSPANの専門店です。ブランド名として掲げた「SPICE UP」は、「料理にスパイスを加える」という意味のほかに「物事に面白みを加える」という意味でも使われる言葉です。「SPICE UP! COCOICHI BAKERY」は、45年以上にわたりカレーをつくり続けてきたココイチが生み出す“スパイス×パン”の新たなご提案で、お客様にわくわくをお届けしたいという思いで誕生しました。毎日店舗にて焼きたて、揚げたてのパンをご提供しています。

<店舗情報>

名駅サンロード店

住所：愛知県名古屋市中村区名駅4丁目7-25 名駅地下街 サンロード
営業時間：8:00~20:30 ※売り切れ次第終了

μPLAT 一宮店

住所：愛知県一宮市新生1丁目1-1 μPLAT 一宮
営業時間：8:00~21:00 ※売り切れ次第終了



名駅サンロード店



μPLAT 一宮店

【ポップアップストア・催事出店のお知らせ】

上記2店舗に加えて、ポップアップストア・催事でもココイチベーカリーのパンをお求めいただけます。ぜひこの機会に足をお運びください。

●イオンモール各務原インター店 ポップアップストア

期 間：6月1日（土）～11月30日（土）

場 所：イオンモール各務原インター 1階（イーストコート わくわく広場向かい）
岐阜県各務原市那加萱場町3-8

営業時間：9:00～21:00（売り切れ次第終了）

※「黒ハッシュドビーフパン」は毎日販売、「プレミアム国産牛ごちそうカレーパン」は土日祝のみ販売します。

●名古屋栄三越 催事

期 間：8月7日（水）～8月13日（火）

場 所：名古屋栄三越 地下1階 食彩広場
名古屋市中区栄3-5-1

営業時間：10:00～20:00（売り切れ次第終了）

金賞受賞した「黒ハッシュドビーフパン」に加え、
夏季限定・名古屋栄三越 先行販売商品の
「いろどり夏野菜のキーマカレーパン」も販売いたします。
※「プレミアム国産牛ごちそうカレーパン」の販売はありません。



「いろどり夏野菜のキーマカレーパン」

【報道関係者からの問い合わせ先】

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