

焙煎した6種のスパイスとローストオニオンが生み出す深い味わい

ココイチ、「焙煎スパイスのチキンカレー」を6月2日より

数量限定で販売

ー同日より数量限定「チキンと夏野菜カレー」「痺辛旨椒」も販売開始ー

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、2026年6月2日（火）より、全国のカレーハウス CoCo 壱番屋で、数量限定の「焙煎スパイスのチキンカレー」を販売いたします。

また同日より、「チキンと夏野菜カレー」「痺辛旨椒」（シビカラウマジャオ）も数量限定で販売いたします。



■焙煎スパイスの香り高いカレーソースと食べ応えのあるチキン&野菜を合わせた一皿

カレーソースのベースとなるスパイスは、コリアンダー、クミン、マスタード、ターメリック、フェヌグreek、唐辛子の6種類を使用。じっくりと焙煎して香りを引き出し、ローストオニオンとチャツネでコクとほのかな甘みを加え、香ばしく深みのあるカレーソースに仕立てました。

具材のゴロツとした大きめのチキンは、ブラックペッパーとガーリックを絡め、スチームオーブンでローストしました。さらに、ニンジン、ジャガイモ、タマネギなどの野菜を合わせ、しっかりと食べ応えのある一皿に仕上げています。

スパイスが香る味わい深いカレーを、ぜひお楽しみください。

■この他にも数量限定の新メニューが登場！

今年も「チキンと夏野菜カレー」が登場。ほぐしたチキンに、ナス、オクラ、ミニトマトなどの夏野菜を合わせました。トマトの爽やかな酸味と輪切り唐辛子のピリッとした辛さが、これからの暑い季節にぴったりの一皿です。

さらに、昨年3月に期間限定で販売し、ご好評いただいた「痺辛旨椒」がリニューアル。より幅広いお客様にお楽しみいただけるよう、痺れる辛さとうまみをバランスよく味わえる1痺（シビ）から、痺れる辛さを存分に味わえる3痺まで、痺レベルが選べるようになりました。初めての方は1痺からがおすすめです。お好みに合わせて少しずつカレーにかけながらお楽しみください。



<商品概要>

全国のカレーハウス CoCo 壱番屋（一部店舗を除く）で2026年6月2日（火）に販売開始。
いずれの商品もなくなり次第終了いたします。

「焙煎スパイスのチキンカレー」

●価格：店内飲食 1,090 円（税込 1,199 円）※1 ※2 ※3

「チキンと夏野菜カレー」

●価格：店内飲食 982 円（税込 1,080 円）※1 ※2 ※3

「痺辛旨椒（シビカラウマジャオ）」

●価格：137 円（税込 150 円）※3 ※4



- ※1 表示価格はライス 300g、辛さ普通の場合です。
- ※2 テイクアウトは店内飲食価格+54円（税込）です。
- ※3 宅配価格は宅配注文サイトにてご確認ください。

<https://www.ichibanya.co.jp/takuhai/>

- ※4 1痺・2痺・3痺すべて同一価格です。

[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