

さばの旨みと、味噌の深みと、スパイスと
ココイチ、シリーズ初の魚が主役のカレー
「SABA とごぼうのスパイスカレー」を新発売

—9 月 1 日（木）から全国で期間限定販売—

株式会社壺番屋（本社：愛知県一宮市、代表取締役社長 葛原 守）は、2022 年 9 月 1 日（金）より全国のカレーハウス CoCo 壺番屋で、秋の期間限定メニュー「SABA とごぼうのスパイスカレー」を販売いたします。



■シリーズ5年目にして初めて魚を主役に抜擢

スパイスカレーシリーズは、2018 年の発売から今年で5 年目を迎えましたが、これまでに販売してきた 13 商品の中で魚を使用したものはありませんでした。日本のカレーで魚をメイン具材とした商品はあまりポピュラーではありませんが、開発担当者は「ココイチのスパイスカレーの可能性を広げたい」という思いをずっと持っており、今回開発に取り組みました。

■SABA の味噌煮とスパイスカレーが最高の相性

数ある魚の中から、今回選んだ素材は SABA（さば）。味噌煮にした SABA を使用することで、青魚特有のにおいを消しつつ旨みを引き出し、味噌味がカレーによくなじんでコクと深みを与えています。味噌とカレーがなじんで柔らかい味わいになる分、スパイスカレーらしいスパイス感を出すために試行錯誤を重ねました。すっとした清涼感を感じる香りが特徴のコリアンダーや、ぴりっとした辛みを感じるマスタードをホールのまま使用し際立たせることで、味噌のまろやかさや甘みに対して、後味はさっぱりと仕上げました。隠し味のカットトマトとトマトピューレも、後味にさわやかな酸味を加えています。また、具材のささがきごぼうは食感のアクセントになっています。

■おいしい&栄養たっぷり 一石二鳥のスパイスカレー

一般的にさばは、たんぱく質が多く、必須脂肪酸のEPA（エイコサペンタエン酸）やDHA（ドコサヘキサエン酸）、ビタミンDなどが豊富に含まれている食材として知られています。また、「SABA とごぼうのスパイスカレー」では、骨まで柔らかく煮込んだ味噌煮を使用しており、骨ごと食べることでおいしく栄養がたくさん摂れる一石二鳥のスパイスカレーです。

「青魚が苦手……」という方。ご安心ください、カレーがSABAを包み込んで大変食べやすくなっております。「魚は骨を取るのが面倒だ」という方。ぜひ骨まで一緒に食べてしまってください。カレー好き、魚好きの方はもちろん、こんな苦手意識を持っている方にも、ぜひお試しください一品です。

また、同日より、秋を感じられるサイドメニューとして、「金ゴマごぼうサラダ」を期間限定で販売いたします。金ゴマの豊かな香りと、ささがきごぼうのシャキシャキとした食感をお楽しみください。カレーとセットでご注文いただくと、お得なセット価格でお召し上がりいただけます。



金ゴマごぼうサラダ

< 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
SABA とごぼうのスパイスカレー	960 円	942 円
金ゴマごぼうサラダ（単品）	238 円	234 円
〃 （セット）	198 円	194 円

●販売期間：2022年9月1日（木）から。なくなり次第終了。

●販売店舗：全国のカレーハウス CoCo 壺番屋（一部店舗を除く）

「SABA とごぼうのスパイスカレー」におすすめのトッピング



+ ハーフソーセージ
1,113 円



+ スクラブルエッグ
1,118 円



+ ハーフエビにこみ
+ ハーフあさり
1,160 円

※表示価格は店内飲食の場合の税込価格です

【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