# News Release ②curry House 专和



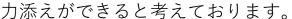
2021年11月22日

## 清須市の新たなご当地メニュー 「清須からあげまぶし」を 清須市内店舗限定で販売開始 ~地元企業様とともに清須市を盛り上げます~

カレーハウスCoCo壱番屋(愛知清洲店・春日店・西枇杷島店)は、清須定番グル メ開発計画に賛同のもと「清須からあげまぶし」12月1日(水)より販売いた します。

愛知県清須市はかつて信長公が天下取り(鶏)の出発点とした地であることに あやかり、ご当地グルメとしてトリ(鶏)のからあげメニューを開発のなか 初の飲食店コラボメニューとして、ココイチならではカレーソースを使用 した、からあげまぶしを開発いたしました。

地元企業様の食材を使用することで、地域・社会、清須市の更なる活性化に





販売店舗 愛知清洲店 清須市西田中白山78 TEL 052(400)7987

> 春日店 清須市春日宮重町566

TEL 052(401)1524

西枇杷島店 清須市西枇杷島町末広31 TEL 052(502)4738

販売開始 2021年12月1日(水)

販売価格 950円(税込)

【報道関係者様からのお問い合わせ先】 株式会社壱番屋 広報 松井・森 TEL0586-81-0792

#### 清須からあげまぶしって?

器に入れたご飯の上に鶏のからあげを盛付け、一度に3回おいしく食べられるグルメのこと。

ココイチのポークカレーソースを使用しており、これまでにない味・ 食べ方を楽しんでいただけます。

からあげの味付けにはナカモ食品様の「つけてみそかけてみそ」 出汁は太陽食品工業様の「だしがら」を使用しております。ソースの 製造過程で出るだしがらは、10種類以上のハーブと、ペッパー、唐辛 子が主な材料です。



## 1)そのままで

「つけてみそかけてみそ」と 「太陽ソース」で味付けした からあげ! まずはそのままでどうぞ



## ②薬味をのせて

愛知県産のねぎと きざみのり・わさびを 薬味として召し上がって ください



#### <u>③出汁を注いで</u>

太陽ソースの製造過程で出るだしがらとココイチ独自のスープをアレンジした出汁でお楽しみください

【報道関係者様からの問い合わせ先】 株式会社壱番屋 広報 松井・森 TEL0586-81-0792