News Release

CURRY HOUSE CoCo壱番屋

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力添えができると考えております。

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

③出汁を注いで

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