

## 銀座ロフトで人気の催事「カレーマーケット」がパワーアップ！

# 「銀座カレー研究所」開催！

## 日本各地のカレーパンや、カレーに合うお米の合盛りも



銀座ロフトでは、2021年7月12日(月)～8月23日(月)の期間、**国内外のおすすめレトルトカレーや、カレーをより美味しく食べるための専用米や食器などを集めた「銀座カレー研究所」を開催**します。人気の催事「カレーマーケット」が今年は更にパワーアップ！約180種類のレトルトカレーの販売に加え、**今年はカレーをより楽しむためのスパイス約60種類も揃います**。期間中は、ご購入いただいたレトルトカレーを1階カフェスペース LOFT FOODLAB(ロフトフードラボ)にて、カレーを美味しく食べるためのお米2種の合盛りとあわせてお召し上がりいただくこともできます。また今年は、株式会社パンフォーユー(群馬県桐生市)の独自冷凍技術を使用した、日本各地のパン屋さんが作った冷凍カレーパンや、プロダクトデザイナーが手がけた、カレーをより美味しく楽しむための「カレー皿」なども販売します。

### ■「銀座カレー研究所」概要

◇期間：2021年7月12日(月)～8月23日(月)

◇売場：1階特設会場、  
カフェスペース LOFT FOODLAB(ロフトフードラボ)

◇商品：レトルトカレー 約180種類、スパイス 約60種類  
他、お米・皿・スプーンなど 計300種類

◇商品例： ※価格は全て税込み

- ・NISHIKIYA KITCHEN「バラックパニール」551円 ①
- ・西所沢 negombo33 監修「ポークビンダルー」648円 ②
- ・吉祥寺ピワン監修「ど海老カレー」648円 ③
- ・スペーススパイス「アチャーリーチキンキーマスパイスセット」972円 ④



### ■<「東西米くらべ～お米合盛りカレー」>

LOFT FOODLABにて、会場内で販売しているレトルトカレーと、2種類のお米の合盛り(330円)を合わせてお召し上がりいただけます。

お米は会場にて購入も可能。

- ・「カレーにあうこめかん 華麗舞」590円 ⑤：新潟県上越市にある中央農業総合研究センターが27年かけて作った、日本のジャポニカ米と、インディカ米の交配品種。
- ・「田力米 カレーブレンド」600円 ⑥：みかんジュースの搾りかすからできる有機肥料を使用した循環栽培が特徴の愛媛のお米ブランドから初登場となるカレー専用米。愛媛県オリジナルの2種(松山三井・ひめの凜)をブレンド。



### ■<日本各地の冷凍カレーパンが集合！>

地域のパン屋プラットフォームを構築する株式会社パンフォーユー(群馬県桐生市)の提供する、冷凍カレーパンを販売。日本各地のパン屋さんが作ったパンを、焼きたてのおいしさを閉じ込める独自の冷凍技術で保存しています。また、期間中は LOFT FOODLABにて同商品をメニュー提供、温かい状態でお召し上がりいただけます。

- ・「松坂牛入りのカレーパン」(マリアージュ ドゥ ファリーヌ/三重県菟野町)356円
- ・「揚げチーズカレーパン」(渋澤製パン/群馬県伊勢崎市)270円 ⑦ 他8種類



### ■<おやつ好きが厳選、本格スパイスで作るスパイスセット>

・「入れるだけで完成！ハンズオフカレースパイスセット」550円：おやつに特化した商品開発を続ける株式会社スナックミー(東京都中央区)による、9種類のスパイスの美味しさを最大限に活かしたスパイスカレー。

### ■<陶磁器メーカーが提案、カレーをより美味しく楽しむための「カレー皿」>

陶磁器メーカーの株式会社中善(長崎県東彼杵郡波佐見町)のオリジナルブランド「zen to(ゼント)」からプロダクトデザイナーが手がける「カレー皿」も入荷予定。

※このリリースの情報は2021年7月現在のものです。商品内容・価格等は変更になる可能性があります。