

吉野家と超人気店「SPICY CURRY 魯珈」がコラボレーション

全国の吉野家店舗で1月16日より

「牛魯珈カレー」と「肉だく牛魯珈カレー」を期間限定で販売

吉野家の「牛丼」の牛煮肉に合うスパイスカレーを齋藤絵理シェフが監修

株式会社吉野家(本社:東京都中央区、代表取締役社長:河村泰貴、以下吉野家)は、1月16日(木)11時から全国の吉野家店舗^{※1}で東京・大久保の超人気店「SPICY CURRY 魯珈」が監修した「牛魯珈カレー」本体価格663円(税込 店内飲食 729円、テイクアウト 716円)と「肉だく牛魯珈カレー」本体価格763円(税込 店内飲食 839円、テイクアウト 824円)を販売します。両商品ともに4月末まで^{※2}の期間限定販売となります。

^{※1} 一部、販売していない店舗、販売価格が異なる店舗があります。

^{※2} これらの商品は期日を待たずに販売を終了する場合があります。ご了承ください。

「魯珈カレー」 https://www.yoshinoya.com/lp/gyuroka_curry/

吉野家は、「牛丼」の牛煮肉に合うカレーをコンセプトに商品開発を続けています。商品開発者がさらなるうまいカレーを求めて市場調査をする中、ひと目で心奪われたのが「SPICY CURRY 魯珈」のカレーでした。本格的なスパイスカレーに衝撃を受け、食べやすく、手が止まらない美味しさに唸り、その感動は後日も忘れられることはできませんでした。「カレーをこよなく愛する齋藤絵理シェフと共に吉野家の牛煮肉に合うカレーをつくり、全国の店舗で販売してこの衝撃

News Release

的な美味しさをお客様にお届けしたい。」その一心から、熱烈なオファーを送ったことで今回のコラボレーションが実現しました。

オファーしてから約一年、齋藤絵理シェフに何度も指導を仰ぎ、完成したのが「牛魯珈カレー」と「肉だく牛魯珈カレー」です。いずれの商品もカレーに「牛丼」の牛煮肉を盛り付けて提供します。カレーにはクローブやカルダモン、シナモンなどのスパイスを使用することによって香り高さを演出しています。さらに、トマトや玉ねぎのうまみが行き渡ったルーにオニオンチップを加えて食感にアクセントを出しました。ルーは小麦粉を使用していないため、さらりとしていることも特徴です。「肉だく牛魯珈カレー」の牛煮肉の量は牛丼並盛と同じ量となります。

スパイスは効いているのに香り・味わいともに調和がとれているからか、本家「SPICY CURRY 魯珈」同様に、食べやすく、手が止まらない美味しさとなっています。「牛丼」の牛煮肉とも好相性です。吉野家商品開発者と齋藤絵理シェフによる渾身の一品は、期間限定です。是非、ご賞味ください。

■ 「SPICY CURRY 魯珈」について

東京・大久保にある本格カレーと魯肉飯のお店。2016年12月にオープンして以降、超人気店舗であり続けるスパイスカレーの名店。一度食べると二度、三度と食べたくなる、忘れ得ぬ美味しさを求めて、全国からお客様が訪れる。カレーと魯肉飯を両方味わえる「ろかプレート」が定番メニューだが、その時々には繰り出される齋藤絵理シェフのセンスだからこそ成立するオリジナリティ溢れる「限定カレー」に注目するファンも多い。

公式X <https://x.com/spicycurryroka>

公式Instagram <https://www.instagram.com/spicycurryroka/>



【齋藤絵理シェフからのコメント】

両親が牛丼は吉野家様一択だったので幼少期から慣れ親しんだ大好きな吉野家様と、まさか自分がコラボさせていただける日が来るなんて、お話をいただいた時は物凄く嬉しかったです。私は牛煮肉が好きすぎて、吉野家でオーダーする際は必ずアタマの大盛で注文しています。

吉野家様の牛煮肉は牛肉の旨みを最大限に楽しめる甘めの味付けになっているので、そこに合わせるカレーは牛肉と相性の良いブラックペッパーを中心にスパイシーに配合することで「甘×辛」のバランスが牛煮肉とカレーを一緒に食べることで掛け算の美味しさになるよう考案しました。

牛丼屋さんでカレーがオンメニューされていらっしゃる事が定番化している昨今、今回の魯珈カレーは小麦粉を使わずスパイスと玉ねぎやトマトでさらりとヘルシーに仕上げたカレーです。牛煮肉と混ぜて食べることで完成するバランスにしていることも特徴です。私のようなアタマの大盛ラバーの方には「肉だく牛魯珈カレー」がオススメです。また、最初は牛煮肉とカレーを別々にお召し上がりいただき、途中から全部を混ぜて召し上がっていただくと牛煮肉とスパイスカレーの相性の良さをよりお楽しみいただけます。

News Release

この度のコラボで一番嬉しかったことは、吉野家の商品開発者様の「絶対美味しい商品を生み出す！」という熱意がビンバシ伝わり魯珈にも足繁く通って頂きました。そのお気持ちにお応えすべく私自身カレーも何度もスパイスや玉ねぎのバランス等見直しては試作を繰り返しました。こんな素敵な商品の開発に携わらせて頂けたこと自体が大変光栄です。

吉野家は本物の「うまさ」をご提供することをこだわるとともに、お客様の日々の生活に寄り沿った「うまい、やすい、はやい」の価値を提供できるよう努めてまいります。

<報道関係者様のお問い合わせ先>
株式会社吉野家 企画本部 広報
TEL 03-5651-8620
press@yoshinoya.com

<お客様のお問い合わせ先>
株式会社吉野家 お客様相談室
TEL 0120-69-5114
(受付時間 9:00~17:00)