

Press Release

2010.05.19

日本初 (※1) の“カレーうどん専門スポット”が銀座に誕生!!

カレーうどん 100 年革新プロジェクト(※2)公認アンテナショップ

店名「**カレーうどん革新ラボ**」が

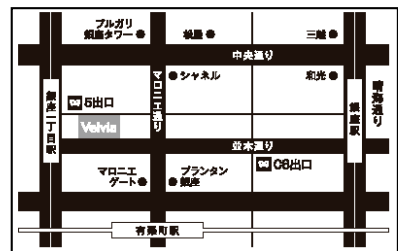
6月2日(水・カレー記念日)より期間限定オープン!

カレーうどんに革新をもたらし、日本の食文化の向上を図る「カレーうどん革新ラボ」実行委員会(ラボ長: 蓮見壽)は、6月2日(水・カレー記念日)に、日本初となるカレーうどん専門スポット「**カレーうどん革新ラボ**」を銀座ベルビア館B1階にオープンします。

本年1月22日に始動した「カレーうどん100年革新プロジェクト」の公認アンテナショップであり、同プロジェクトで認定された革新的なカレーうどんを飲食および物販形式で紹介する他、カレーうどんに関する研究実績を料理教室や研究発表会で報告します。1か月間の期間限定出店です。

<「カレーうどん革新ラボ」店舗概要>

- 店舗名: カレーうどん革新ラボ
- オープン日: 2010年6月2日(水)
- 営業期間: 2010年6月2日(水)～6月27日(日)
- 営業時間: 11:30～21:00
- 場所: 銀座ベルビア館B1階(東京都中央区銀座2-4-6)
- 店舗業態: カレーうどんの飲食、物販の他、料理教室、研究発表会などを展開。
- 店舗コンセプト: 従来のカレーうどんとは異なる革新的なメニューを1か所に集約。カレーうどんの最先端が味わえる情報発信基地を目指します。
- 店舗構成:
 - 核店舗 「**游喜庵**」 楽天カレーうどん部門No.1の名店「**游喜庵**」が出店。キーマカレーうどん他
 - サブ店舗 「**革新庵**」 プロジェクト認定店が集結し、ここだけで食べられるオリジナルメニューを提供
 - ①「**こうちゃん**」 イタリアンカレーうどん、②「**ごえてん**」 冷製カレーうどん、
 - ③「**千吉**」 野菜たっぷり塩ちゃんぽんカレーうどん他、
 - ④「**むつみ屋**」 カレーつけうどん、⑤「**寿庵うどん研究所**」 カツカレーうどん などが参加
- 特徴: ①どのメニューにも必ず、今までのカレーうどんとは異なる革新ポイントがあります。②日本全国から革新的なカレーうどんの名店が集結し、食べ歩きができます。③営業期間はたった1か月間限り、期間限定プレミアムショップです。④希望者には簡易防護服を貸出し。“飛びハネ”を気にせず、思い切りカレーうどんが食べられます。⑤美味しいカレーうどんが家庭でも作れるよう、料理教室や研究発表会なども実施します。
- 運営主体 「カレーうどん革新ラボ」実行委員会



昔なつかし和風カレーうどん/ガラマーチャうどん

※1. 日本初…カレー総合研究所調べ

※2. カレーうどん100年革新プロジェクト…カレーうどんが日本全国に広まって100年となる2010年、カレーうどんの地位向上と進化を目指して、カレー、うどん両業界の有志が集まり発足。

～「カレーうどん革新ラボ」出店店舗とメニュー紹介～

■核店舗「游喜庵」

「游喜庵」

水沢うどんの老舗「大澤屋」と東京のインド料理店「デリー」とのコラボレーションによるカレーうどん専門店。美食王の来栖けい氏も絶賛したカレーうどんです。先行開始した楽天の通販でカレーうどん部門No.1（※）を獲得したのを受けて、2009年8月、食の駅伊香保店地産マルシェに開店。日本3大うどんの1つである水沢うどんは、強力なコシと喉ごしのよさ、透明感、粉のうまみが特徴です。（※楽天週間ランキング「カレーうどん」部門で2009年8月前後に第1位を獲得）



メニュー <ここが革新>キーマ&欧風×カレーうどん

キーマカレーうどんは従来のカレーうどんの概念を覆すジャージャー麺風。カレールウは 20 種類以上のスパイスを使った深みのある辛さで、牛と豚の合いびき肉がたっぷり入っており、素揚げした舞茸の食感がアクセントに。汁が少なめなので飛びハネの心配も減少（写真左）。



牛とろとろカレーうどんはシチューを思わせる濃厚で欧風のカレーソースが革新的。じっくり煮込んだ群馬県産ブランドの上州牛がごろっと入っており高級な味わいが楽しめます（写真右）。

この他、激辛でスパイスの香りが際立つ本格インド風「ガラマーチャうどん」（P1 写真右）、モニターやブロガーの意見を元に作った昭和の味「昔なつかし和風カレーうどん」（同左）などが食べられます。

■サブ店舗「革新庵」

①「こうちゃん」

人気の料理研究家「こうちゃん」こと相田幸二が出品。簡単、シンプルにおいしい料理を作ることをモットーに、2005年5月にスタートしたブログ「こうちゃんの簡単料理レシピ」が大好評。「幸せ料理研究家」としてテレビ、ラジオ、雑誌等幅広く活動中。オリジナルレシピをまとめた著書、『こうちゃんの簡単料理レシピ』シリーズは150万部を突破するミリオンセラー。



メニュー <ここが革新>イタリアン×カレーうどん

イタリアンカレーうどんはミートソースと玉ねぎ、ミックスビーンズ、ウスターソースを加えたスパゲッティ風のカレーうどん。温泉卵を乗せ、お好みで粉チーズをかけても美味。子供にも好かれるカレーうどんの誕生です。

②「ごえてん」

本店は高松市にある讃岐うどんの人気店「うどん家五右衛門」。うどんとカレーの完全なる融合を実現し、讃岐一のカレーうどんとの評判を轟かせています。今回は横浜カレーミュージアムで大評判となり、07年からは横浜市内に開店している支店「手打ちうどんごえてん」からの出店。



メニュー <ここが革新>飛びハネ防止のゼリー状だし×冷たいカレーうどん

冷製カレーうどんはカレールウとうどんに、ゼリー状のだしを絡めて食べる、今まで誰も食べたことのない新感覚のカレーうどん。ゼリー状のだしは口に入れた瞬間スッと溶け、麺と野菜、カレーを優しく包み込んでくれる上、汁が少ないので飛びハネの心配も少なめ。野菜たっぷり栄養面もバッチリです。

カレーうどん 100 年革新プロジェクト

■サブ店舗「革新庵」

③「千吉」

2003年7月に渋谷道玄坂に1号店を開店し、首都圏を中心に13店舗を展開中。来店客の約4割が女性というお洒落なカレーうどん専門店。カレーソースには30数種類のカレー粉と、牛乳とカツオをベースにした白だしを加えています。うどんは「コシとモチモチ感の共存」をキーワードに改良を重ねた平打ち麺で、麺表面を敢えて荒らすことでソースとの絡みが抜群です。



カレーうどん千吉

メニュー <ここが革新>冷製&ちゃんぽん×カレーうどん



冷製カレーうどんサラダは麺を氷でめて、豚バラ、玉葱、人参、水菜を使った、さっぱり味の初夏にふさわしいカレーうどんです(写真左)。

野菜たっぷり塩ちゃんぽんカレーうどんは定番のちゃんぽんの具材にホワイトペッパーでパンチを効かせ、ごま油で風味とコクを加えた満足感の高い一品(右)。

④「らーめんむつみ屋」

1996年12月に北海道月形町で開業したラーメン店。北海道新聞主催の「あなたが選ぶラーメン大賞」を受賞し、現在は全国約80店舗を展開。創業時から変わらない北海道の美味しい水を使用した、本格スープが自慢です。



メニュー <ここが革新>ラーメン屋考案のつけ麺×カレーうどん

カレーつけうどんはたっぷりの牛スジ肉と牛骨を香味野菜とともにじっくり5時間煮込んでコク深いスープベースを作成。隠し味に那須で創業90年、こうじや天然みそ日野屋の無添加味噌を加え、数種類のスパイスをきかせたカレーうどんとともにさらに煮込んでコク旨超濃厚スープを実現。つけ麺で大好評を博したあの味がついこうどんになります！(写真はつけ麺です)

⑤「寿庵うどん研究所」

うどん研究家の蓮見壽が主宰。蓮見は「オールアバウト」うどん担当ガイドを約10年間継続中で、店舗へのメニューアドバイスや出店支援などを行ない、手打ちうどんの講師としても大活躍中。今回提供するうどんは、「コシが強くてもちもちとした食感で、従来のうどんとは別次元の食べ応え」という自信作。



メニュー <ここが革新>とんかつ×カレーうどん

カツカレーうどんは美味しいとんかつとカレーうどんが一体となったボリューム感が楽しめる一品。カレーは隠し味に和風テイストを盛り込み、後味の良さが特徴(写真のメニュー)。

カレー肉刻みうどんは上質でたっぷりの豚ばら肉と、長ネギと油揚げを煮込みました。和風出汁と淡口醤油を合わせて深みのあるカレースープが完成。

特別企画「3大うどん食べ比べ」を游喜庵で実施！

～うどんもカレーもこだわりの3種類



讃岐・稲庭・水沢の3大うどんをカレーうどんを食べ比べるまたないチャンス！美味しい茹で時間に差があるため稲庭→水沢→讃岐の順番で茹でてを提供。合間にグリーンサラダ、食後にはデザートも用意。カレースープはうどん研究家の蓮見がうどんに合うものを選抜して、游喜庵の「キーマカレー」「和風カレー」、革新庵の「ベーシックカレー」の3種類を用意。どのカレーとどのうどんの相性が良いか、ご自身の舌でお試し下さい(カレーは週代わりで変更する場合があります)。価格3000円。

※いずれのメニューも、店舗での盛り付けや器は変更になる場合があることをご了承願います。