

道頓堀のタイ国政府認定レストラン「クンテープ」 社長自ら改良重ねた2種類のレトルトカレーを販売開始 ～「マッサマンカレー」と「グリーンカレー」～

タイ国政府認定レストラン「クンテープ」（大阪市中央区道頓堀1-6-14、平松扇屋ビルB1）を運営する、株式会社クンテープ（大阪市中央区、代表取締役川北昌紀）は、2016年7月16日（土）より「クンテープ」初のレトルトカレー「マッサマンカレー」、「グリーンカレー」の販売を始めました。

■「マッサマンカレー」「グリーンカレー」の販売開始

タイ南部で食べられていたご当地カレー「マッサマンカレー」は、アメリカの人気情報サイト「CNN Go」が「世界で最もおいしい50種類の食べ物」という企画の中で第1位に選んだことから、世界中で注目されている食べ物です。そこで、タイカレーの美味しさを、より多くの人に手軽に楽しんでほしいという思いから「マッサマンカレー」と、タイ定番の「グリーンカレー」のレトルトカレーの販売を7月16日（土）より開始しました。

試作に3ヶ月かかったレトルトカレーは、社長自らが味、タイ料理では命といわれている風味、カレー特有のとろみなど、様々な点の改良を重ねて出来た自信作になっております。マイルドな味の「マッサマンカレー」には、ジャガイモと鶏肉、少しピリ辛な「グリーンカレー」には、筍と鶏肉を使用いたしました。どちらも国内で生産したものとなっており、味だけでなく、安全面にも考慮した商品となっております。



「マッサマンカレー」と「グリーンカレー」

当店といたしましては、タイ料理の独特な風味を守り抜き、完璧に近い味が完成したと思っております。タイ料理のカレーの美味しさを知るキッカケの1つにして頂けたらと思っております。

■「マッサマンカレー」、「グリーンカレー」について

商品名：マッサマンカレー、グリーンカレー

価格・グラム数：486円（税込）、200g

販売箇所：クンテープ店舗、タイマーケット（大阪府大阪市中央区日本橋1丁目22-14）、
タイマーケットHP（<http://www.thai-market.co.jp>）

■「クンテープ」店舗詳細

住 所：大阪市中央区道頓堀1-6-14平松扇屋ビルB1

電話番号：06-4708-0088

営業時間：【月～金】

ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:30)

ディナー 17:00～23:00 (L.O.22:00、ドリンクL.O.22:30)

【土・日・祝】

ランチ 11:30～16:00 (L.O.15:00)

ランチ・ディナー11:30～23:00 (L.O.22:00、ドリンクL.O.22:30)

定休日：年中無休

席 数：60席

店舗面積：40坪

客単価：3,200円



「グリーンカレー」イメージ
※茄子、ししとう、赤ピーマンは
入っておりません

是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。
ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

クンテープ道頓堀本店担当＝川北昌紀

大阪市中央区道頓堀1-6-14平松扇屋ビルB1

TEL＝06-4708-0088メール＝kawakita@krungtep.co.jp