

帰省したインド人シェフがコロナ禍で帰ってこない大ピンチを乗り越え なんばダイニングメゾンにインド料理店「Bindu」11/28 オープン ～飛び交うインド語、インドワインやインドビールで海外気分を提供します～

大阪を中心に7店舗を展開する本格インド料理店「Bindu(ビンドゥ)」(代表取締役：シャルマ・ラム・アトマ、シャルマ・ラジュ)は11月28日、「インドダイニング Bindu なんばダイニングメゾン店」(大阪市中央区難波5-1-5 高島屋大阪店8階)をオープンします。



■インド人シェフがコロナ禍で帰ってこない！大ピンチを乗り越え、有名百貨店で反転攻勢を仕掛けます

「Bindu」は2003年、梅田に1号店をオープンした“本格”インド料理店です。本場インドで10年以上修業を積んだ職人を本国から呼び、スパイスを秘伝の割合で調合して提供するカレーが人気です。

ところが新型コロナウイルスの感染が拡大し、事態は一変。空港が閉鎖され、帰省で一時帰国していたインド人シェフや、新たな人材をインドから呼べない事態に直面。まさか“本格”がこんな形であだになるとは思ってもいませんでした。

当社も他社と同様コロナ禍で打撃を受けており、イオンモール大阪ドームシティ店などはイベントからの誘客が多数を占めていたこともあり、6月の売り上げは前年比95%減と壊滅的でした。政府による需要喚起策「Go To Eat」も終わってしまい、飲食店にとっては再び冬の時代が来ようとしています。

そんな折、偶然にもなんばダイニングメゾンのテナントに空き枠ができ、出店のお話をいただきました。インドからの往来も少しずつできるようになったことや、「ピンチはチャンス」で今まで乗り越えてきたこともあってこの度出店するに至りました。インド人シェフが多数いますので、インド語があちこちで聞こえます。インドワインやインドビールも揃えていますので、海外旅行に行けない人に、東の間のインド気分を味わっていただけたらと思っています。

※従業員は全員マスクを着用するなど万全のコロナ対策で営業します

■アトマ社長のコメント

帰国できなかつたスタッフも最近やっと帰国。少人数で対応する中で「Go to Eat」も踏み切れずスタッフが帰国したらキャンペーンは終盤。高級ホテルグレードのインド料理をと商業施設に出店してきましたが、今回のコロナ禍では営業できずに苦労しました。休みを削って会社に応えようとしているスタッフに希望を与えたいと「なんばダイニングメゾン」への出店を決断しました。タンドール料理やナン等の北インド料理だけでなく南インド料理の「ビリヤニ」なども提供し、丸ごとインドを体感できるお店にしていきたいです



日本語も堪能です
取材大歓迎です

■ Bindu (ビンドゥ) について

1993年に来日したシャルマ(現社長)が有名レストランやホテルで10年間修業した後、「本物のインド料理を提供する」をコンセプトに2003年、梅田に1号店をオープンしました。阪急グランドビル、京阪モールホテル棟、イオンモール大阪ドームシティなどに店舗し、現在は7店舗を運営しています。

■「インドダイニング Bindu なんばダイニングメゾン店」詳細

住所：大阪市中央区難波5-1-5 なんばダイニングメゾン(高島屋大阪店8階)
電話番号：06-6684-9128 客単価：ランチ=1,200円、ディナー=2,200円
席数：テーブル=46席、カウンター=8席(当面の間、間引いて営業)
営業時間：11時～23時 定休日：施設に準じる



ぜひ、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。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

本格インド料理Bindu TEL：090-8764-1593(アトマ) E-mail:aim21@nike.eonet.ne.jp(村岡)

■メニューのご紹介（税込）



タンドリーチキン（1個660円）
骨付きの鶏もも肉をスパイスとヨーグルトに漬け込み焼き上げました



マライッティカ（4個920円）
カシューナッツ・ヨーグルト・スパイスに鶏もも肉を漬け込み、柔らかく仕上げました



シークカバーブ（4個880円）
鶏・豚あいびき肉と刻んだ野菜を合わせたインドのつくね焼き



バターチキンカレー（1,120円）
窯で焼いた鶏肉が入ったクリーミーなチキンカレー



サグマトンカレー（1,030円）
ほうれん草のマトンカレー。スパイス感が特徴的



キーマエッグカレー（950円）
キーマカレーにゆで玉子をトッピング



ブラウンビリヤニ（1,000円）
インド版炊き込みご飯。エビの出汁でさらに美味しく仕上げました



カシミリーナン（850円）
ドライフルーツをのせて焼いたナン。意外とカレーに合います



ビンドゥサラダ（900円）
色鮮やかな野菜にパドを割って入れる、Binduオリジナルサラダ



チャイ（500円）
インドのアッサム紅茶をミルクで煮出したチャイです



インドビールやインドワイン、ラッシーなども多数そろえています



ぜひ、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。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

本格インド料理Bindu TEL : 090-8764-1593(アトマ) E-mail: aim21@nike.eonet.ne.jp(村岡)