

2021年3月3日

報道各位

オツツマミー株式会社

スパイス料理専門店“北摂スパイス研究所”から新登場！ 3月3日より「スパイシーカツカレーサンド」テイクアウト販売開始！

独自のスパイス料理を提供する飲食店「北摂スパイス研究所」を運営するオツツマミー株式会社（大阪府箕面市、代表取締役／西川智之）は2021年3月3日より、店舗初となる「スパイシーカツカレーサンド」のテイクアウト販売を開始しました。当社は同日、オリジナルスパイス料理のネット販売も開始しました。



<北摂スパイス研究所>

通販サイト：<https://spicelabo.official.ec/>

店舗サイト：<https://tabelog.com/osaka/A2706/A270603/27098806/>

■スパイスへのこだわり

北摂スパイス研究所では、スパイスのおいしさや相性の良い料理を知ってもらうため、日々研究を重ねています。店舗では普段なじみのない方にもスパイスを身近に楽しんでもらえるよう、本格的なスパイス料理ではなく、麻婆豆腐や炒飯、鯖の塩焼きなどの定番メニューをスパイスでアレンジしています。お店で使用するスパイスは常時30種類以上で、ご家庭では真似できない味付け・配合のメニューを提供しています。

■“スパイス研究所”初のテイクアウト商品「スパイシーカツカレーサンド」

<商品情報>

スパイシーカツカレーサンド 1箱4切入 1,200円(税込)

※自家製スパイス小袋付き

<味のこだわり>

15種類の挽きたてスパイスと黒毛和牛を贅沢に使った、鮮烈な香りと旨みが広がるキーマカレーを使ったカツサンドです。

カツにはスペインのガリシア栗豚を使用しています。赤身が濃く肉の旨みとサラッとした

脂の甘みが特長で、冷めてもおいしく召し上がることができます。

食パンは、ご近所の老舗ベーカリー「フェルディナンド」と共同開発した「ターメリックパン」を使用しています。漢方などにも使われるターメリック（ウコン）を生地に練り込んでおり、体に優しく見た目にも食欲をそそる当店特注パンです。

さらに自家製スパイスを添付しているので、お好みに合わせて味の変化をお楽しみいただけます。残ったスパイスはカレーや炒め物などのお料理にもお使いいただけます。

販売はご予約限定で承っております。お受取り2日前までにお電話または当店の各種SNSダイレクトメッセージ、公式LINEアカウントからご連絡ください。

【店舗概要】

店舗名：北摂スパイス研究所

営業時間：ランチ 11:30～15:00／ディナー17:00～23:00

定休日：木曜日（臨時休業あり）

所在地：大阪府箕面市箕面 2-1-34

電話番号：072-735-7799

通販サイト：<https://spicelabo.official.ec/>

店舗サイト：<https://tabelog.com/osaka/A2706/A270603/27098806/>

Twitter：https://twitter.com/hokusetsu_spice

Facebook：<https://www.facebook.com/hokusetsu.spice.labo/>

Instagram：<https://www.instagram.com/hokusetsu.spice.labo>

※ネット販売は24時間注文を受け付けています

【お問い合わせ先】

運営会社：オツツマミー株式会社

代表取締役：西川智之

所在地：大阪府箕面市箕面 2-1-34

電話番号：080-4007-6332

FAX 番号：072-726-0088

メールアドレス：ots.mammy.co@gmail.com