

累計1万個突破！コロナ禍で「いちげんさんお断り」の小料理店の休業を救った 「日本で一番購入の難しいレトルトカレー」の直売所が 北新地に11月30日(火)オープンします

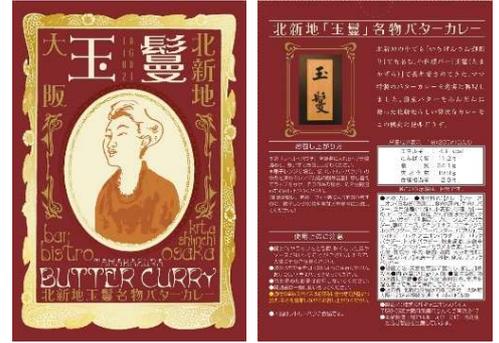
大阪・北新地にある「一見さんお断り」の小料理バー「北新地 玉鬘(たまかずら)」(大阪市北区曽根崎新地1-4-7 小西ビル3F) は11月30日(火)、「日本で一番購入の難しいレトルトカレー」と話題となった「北新地 玉鬘名物 バターカレー」の直売所を北新地にオープンいたします。



「北新地 玉鬘」ママの井上準子



「北新地 玉鬘」名物カレーをレトルトに



レトルトカレーパッケージ

■孫の誕生を記念したレトルトカレーが、コロナ禍の休業を救う

「北新地 玉鬘名物 バターカレー」は、関西屈指の歓楽街・北新地にある「いちげんさんお断り」の小料理バー「北新地 玉鬘」で、お酒のメとして長年愛されてきた、ママ・井上準子の特製バターカレーを商品化したものです。初孫の誕生を記念し、約6ヶ月の開発期間を経て2019年11月に発売しました。当初、「同じ材料で作っても、店で過ごした時間がないと、玉鬘の味にならない」という準子ママの妥協を許さない姿勢からご紹介に限って店頭販売したため、「日本で一番購入の難しいレトルトカレー」として話題になりました。

発売間もなく新型コロナウイルスの感染が拡大し、状況は一変。北新地の多くの飲食店は休業を余儀なくされ、当店も1年以上休業しておりました。そんな中、約120種類のレトルトカレーを販売する催事「レトルトカレーミュージアム」から「北新地 玉鬘名物 バターカレー」を販売させてほしいと依頼され、販売を開始。リピーターによる通販も合わせ、累計販売1万個を突破しました。初孫の誕生を記念して作ったレトルトカレーに助けられ、コロナ禍の休業を乗り越えることができました。今年、2人目の孫も誕生し、パッケージには二人の孫の誕生日が刻まれています。今回、大阪・関西万博に向け「大阪土産」として多くの方に知っていただきたいと、北新地に気軽に購入できる直売所をオープンいたします。

準子ママが34年前の開店当初から作る名物カレーをレトルトで再現。国産よつ葉バターがふんだんに使われており、コクと香りが口の中に広がるバターカレーは化学調味料を全く使っておりません。付属の秘伝スパイスで辛さを調整できるため、お子様から大人まで幅広い方にお楽しみいただけます。直売所では、石臼で挽いた抹茶を使った、和歌山県産の茶園「玉林園」の「グリーンソフト」も販売します。あっさりした甘さが、お酒を飲んだ後の酔い覚ましにもピッタリで、準子ママも毎日食べるほどお気に入りの一品です。

〔 店舗概要 〕

店名：玉鬘直売所
住所：大阪市北区曽根崎新地1-6-13
営業時間：18時～23時
販売商品：北新地 玉鬘名物 バターカレー 1,080円
玉林園 グリーンソフト 300円
定休日：土曜・日曜・祝日



直売所外観



10席のみの「玉鬘」

是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

～取材についてのお問合せ先～

北新地 玉鬘広報事務局 担当＝岡本 電話＝06-4708-3766 メール＝pr@raple.co.jp