

累計販売5万個突破！「日本で一番購入の難しいレトルトカレー」が 阪神梅田本店デパ地下「うまいもんみつけ」で7月28日(木)販売開始 目指すは大阪・関西万博の土産店に出品、豚まんにも負けない「大阪土産」に

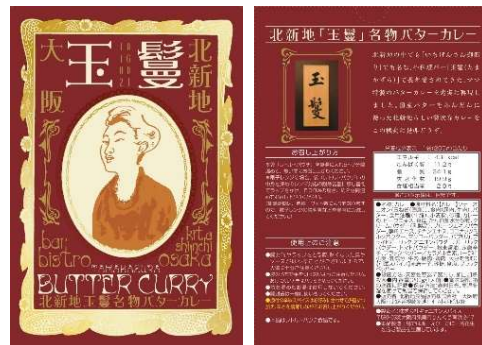
大阪・北新地にある「一見さんお断り」の小料理バー「北新地 玉鬘(たまかずら)」(大阪市北区曽根崎新地1-4-7 小西ビル3F) は2022年7月28日(木)、「日本で一番購入の難しいレトルトカレー」と話題となった「北新地 玉鬘名物 バターカレー」を阪神梅田本店地下1階の全国の銘品を扱う売り場「うまいもんみつけ」にて常設販売を開始いたします。



「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

■ 目指すは大阪・関西万博！「食の阪神」のデパ地下に挑戦

「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「一見さんお断り」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、2019年11月に発売。当初は、ご紹介に限って玉鬘の店頭のみでの販売だったため、「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。今回、「食の阪神」と称される阪神梅田本店地下1階にある全国の銘品を扱う売り場「うまいもんみつけ」で、唯一のレトルトカレーとして常設販売いたします。全国のグルメに精通する「うまいもんみつけ」のバイヤー・吉村由美子さんが、玉鬘のバターカレーを食べて「レトルト感を感じさせない、できたての美味しさがある」と感銘を受けられたことがきっかけでお声がけしていただきました。

これまでは玉鬘のほか、昨年11月にオープンした北新地の直売所、催事「レトルトカレーミュージアム」、ネット通販などの直売にこだわり、累計5万個以上を販売。発売間もなく新型コロナウイルスの感染が拡大し、玉鬘は1年半ほど休業したにもかかわらず、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を乗り越えることができました。昨年、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。開発時より、孫の手を引いて大阪・関西万博に行き、土産店に並んだバターカレーと一緒に見ることを目標にしてきました。開幕まで1000日を切った現在、目標に向かってさらに邁進すべく、阪神梅田本店での販売に踏み切り、「大阪土産」として多くの人に知っていただきたいと思ひます。

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。

〔 販売概要 〕

- 発売開始 : 2022年7月28日(木)
販売場所 : 阪神梅田本店(大阪市北区梅田1-13-13)地下1階 「うまいもんみつけ」
営業時間 : 10時～20時
販売商品 : 北新地 玉鬘名物 バターカレー 1,080円(税込)

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