

サクサク食感がたまらない！マサラ風カレーをパイ生地でサンドしたカレーパン “焼きカレーパン”専門店「2mi curry」から「パイスティックマサラ」 ～1月26日より販売開始、昨年2月オープン以来の新商品～

大阪・本町の焼きカレーパン専門店「2mi curry (ツーエムアイ カレー)」(住所：大阪府中央区本町4-7-14、オーナー：奥 直人)は2023年1月26日(木)、新商品「パイスティックマサラ」を発売します。昨年2月にオープンして以来の新商品で、パイ生地を使ったマサラ風味のカレーパンを販売します。



パイ生地でマサラ風カレーをサンドする



黒を基調にしたシックな店舗

■ 新感覚のカレーパン！サクサク食感のパイ生地で「マサラ風」カレーをサンド！

「2mi curry」は大阪唯一(※)の焼きカレーパン専門店です(※当店調べ)。オーナーの奥が小学生から大のカレーパン好きであったことから出店を決意。コンセプトや味を一から考え、2m=マサラ(南アジア)・マンダリン(中国)、i=イタリアンを中心にこれまではない新感覚の焼きカレーパンを提供していきたいと、昨年2月に大阪・本町にオープンしました。看板商品であり唯一の商品である中華がコンセプトのカレーパンは、胃もたれしにくく食べやすいと50代以上のお客さまを中心に好評いただいています。和歌山や横浜など遠方からご来店いただくお客様も多く、開店前から行列ができることも。既存商品は複数人で分けたり、ギフト用として買われる方が多いため、今回はお一人様のランチ利用を想定した商品を2023年1月26日から販売します。

新商品「パイスティックマサラ」(600円)は、スパイスの効いたカレーを長さ30センチのパイ生地でサンドした新感覚カレーパンです。カレーは、とうがらし、しょうが、にんにくなどのスパイスとトマト、玉ねぎをベースに、パイ生地との相性を考え油をできるだけ落とし牛と豚の合い挽きミンチを入れています。女性でもかぶりついて食べられるよう、厚さも5センチとこだわっています。最終工程の「焼き」を店頭で行うので出来立てで提供できるほか、お持ち帰り後3～4分リベイクしていただいても美味しく召し上がれます。

オープン時から販売している中華がコンセプトのカレーパン(1,000円)は、今後も完全予約制で販売します。フランスパン生地の中に、鶏ミンチや鶏もも、セロリや玉ねぎをベースにした中華風のカレーを包み、総重量240gとボリュームながらもヘルシーで食べやすい味に仕上げています。カレーパンにしては細長く、食パンのような見た目も特徴です。今後も異なるコンセプトのカレーパンを提供していく予定です。



中華がコンセプトのカレーパン

■ 「2mi curry (ツーエムアイ カレー)」詳細

住所：大阪府中央区本町4-7-14 1階

電話番号：06-4400-3654

営業時間：10時～18時

業態：テイクアウト

定休日：土曜・日曜

公式Instagram：https://www.instagram.com/2mi_curry/



公式Instagram QRコード

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●

カレーパン専門店 2mi curry 担当：奥

TEL：06-4400-3654 E-mail：twomi.curry@gmail.com