

2025 年 9 月吉日

プレスリリース

ホリエモンのカレー屋さんが関西・兵庫県初上陸！
「カレーだっし！」神戸・灘店が 2025 年 9 月 13 日(土)
神戸市灘区水道筋 1 丁目にグランドオープン

1 万食以上のカレーを食べ歩いたカレーの達人「カレーマン」による
「うま味」にフィーチャーした「おだしのカレーライス」



<概要>

ホリエモンこと「堀江貴文」と、1 万食以上のカレーを食べ歩きテレビなどのメディア出演やレシピ本出版なども行っているカレーインフルエンサー「カレーマン」による、おだしを使用したカレーライス専門店「カレーだっし！」が 2025 年 9 月 13 日(土)に 神戸市灘区水道筋 1 丁目にグランドオープン！
兵庫県はもとより、関西初出店となります。

「カレーだっし！」は、2022 年 10 月東京都大田区池上にオープンし、2024 年 3 月から本格的に全国展開をスタート。神戸・灘店は 16 店舗目となります。ライセンス／フランチャイズレストランでありながら地域密着を重視し、各店オーナーの感性や地元の食材を使用したオリジナルのメニューなど、スタッフの顔の見えるお客様との距離の近いレストランとして全国に展開しています。

神戸・灘店も多様なカレーのラインナップで、兵庫県のレストランシーンに新しい風を吹かせてまいります。ぜひご期待ください。

東京・池上本店

Instagram <https://www.instagram.com/currydashi/>

URL <https://currydashi.com/>

神戸・灘店

Instagram

<https://www.instagram.com/currydashi.kobenada?igsh=YjhqMXhzbHlqZHhh>

公式 LINE

<https://liff.line.me/2007825704-mOWQ2Z3N?from=2dbarcodes&webapp=true>

ID: @974dqowo

<主なカレー>

◎ 洋風だしカレー

チキンブイヨンと昆布だしを隠し味に使い、王道の甘辛カレーでありながらうま味の余韻が長いリッチな仕上がり。少しローストしたような香ばしさがあり、ホテル風のカレーをイメージしています。日本一とんかつとカレーの相性の良いカレーを目指してカレーマンがレシピ開発しています。

◎ 和風だしカレー

鶏がらと魚介だしを使ったオリジナリティあふれるユニークなカレー。口に含むとスパイスよりも「出汁！」と感じるほどの濃厚な魚介だし。ただし味わいはアッサリしていて、朝でも夜中でも食べられるような優しく軽い後味。花かつおや揚げナス、きのこなどとの相性が抜群です。

◎ カシミールカレー

カレー好きなら知らぬものはいない「東の横綱」的な創業 70 年超の老舗カレー店「デリー」（東京・上野/銀座）。そのデリーの看板メニューであるカシミールカレーはインドにはない完全オリジナルレシピでありながら、日本各地のカレー店でインスパイア系のカレーが誕生しています。

カレーだっし！ではブイヨンを厚めに取り、デリーへのオマージュとしてレシピ開発しています。

◎ 他にトマトだしカレー、海老だしカレーやシン・お蕎麦屋さんのだしカレーなど

＜神戸・灘店 概要＞

- ◎オープン日：2025 年 9 月 13 日（土）午前 11 時 00 分
- ◎店舗住所：〒657-0831 神戸市灘区水道筋 1 丁目 19-4
- ◎電話番号：078-862-6868 ・ 080-6343-0123
- ◎営業時間・定休日：11：00～21：00（LO 20：45）不定休（年末年始・夏季休暇）
- ◎提供方法：イートイン、テイクアウト、デリバリー
- ◎価格：750 円～

◎レシピ開発をしたカレーマンからのメッセージ

「だしカレー」は、おそば屋さんのカレーや、一般家庭でも隠し味としておだしを使われる方がいるため、特別珍しい食べ物ではありません。カレーのジャンルとして確立し始めたのは、スパイスカレーのメッカ大阪で各店が出汁カレーを提供し始めたことがきっかけですが、当店のカレーはあくまで広く日本人に親しまれるよう「ホッとするような味わい」を目指して味を設計しました。

ラーメンで言うところの動物系と魚介系のダブルスープのように、カレーでも異なる出汁やうま味成分が融合することで、スパイスではなくうま味を強調した美味しいカレーに仕上がります。

子供からお年寄りまで、老若男女に親しんでいただけるよう、「いつものカレーライスをおだしの力でちょっと新しく」をコンセプトに、加盟店各店のオーナーの個性や、その地域の特産品などとのかけ合わせでフランチャイズチェーンでありながら「おらが町のカレー屋」として親しまれるようなチェーン展開を企図しています。ぜひ一度、当店の「だしカレー」をお召し上がりください。

なお、当社取締役にも就任している堀江貴文は、コンセプトメイク、広報、各種展開におけるアドバイザー的立場で全体プロデュースにかかわり、共同オーナーとして経営に参画しております。

カレーマンへの取材申込については以下のいずれかの手法にてお願いします。

電話 090-4003-1300（電話、SMS いずれかでお願いします）

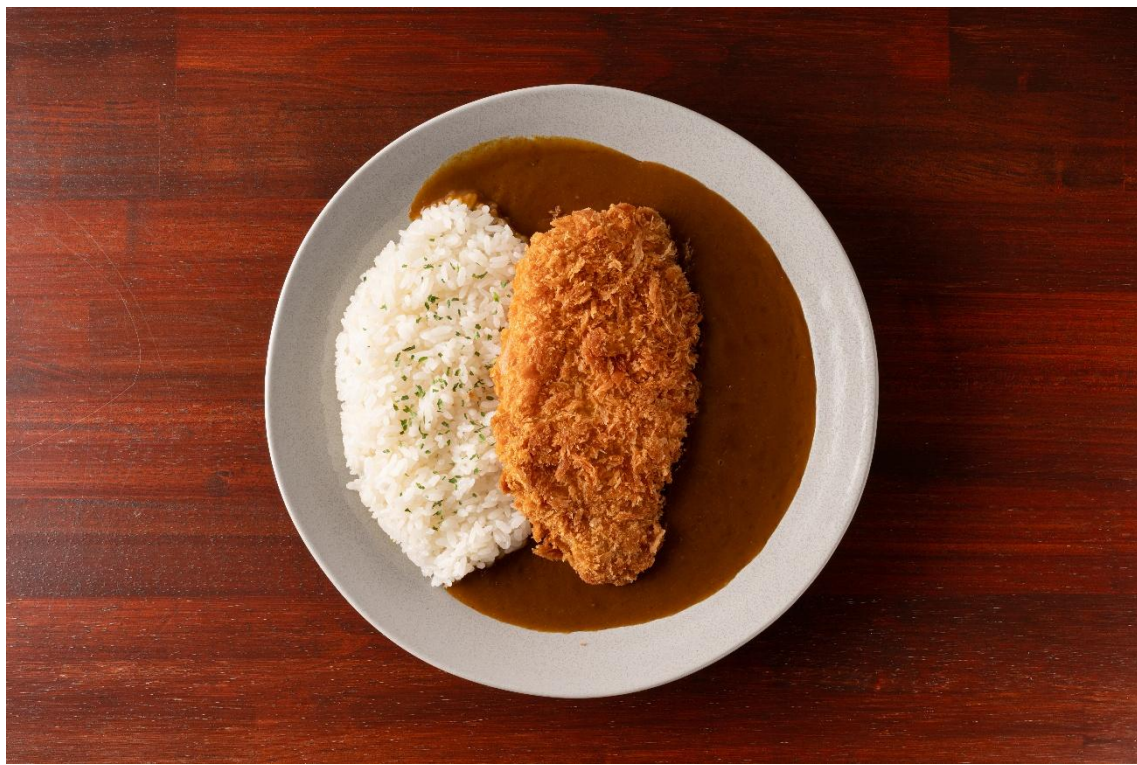
Instagram アカウント @curryman_jp（ダイレクトメッセージにてお願いします）

◎カレーだっ！神戸・灘店からのメッセージ

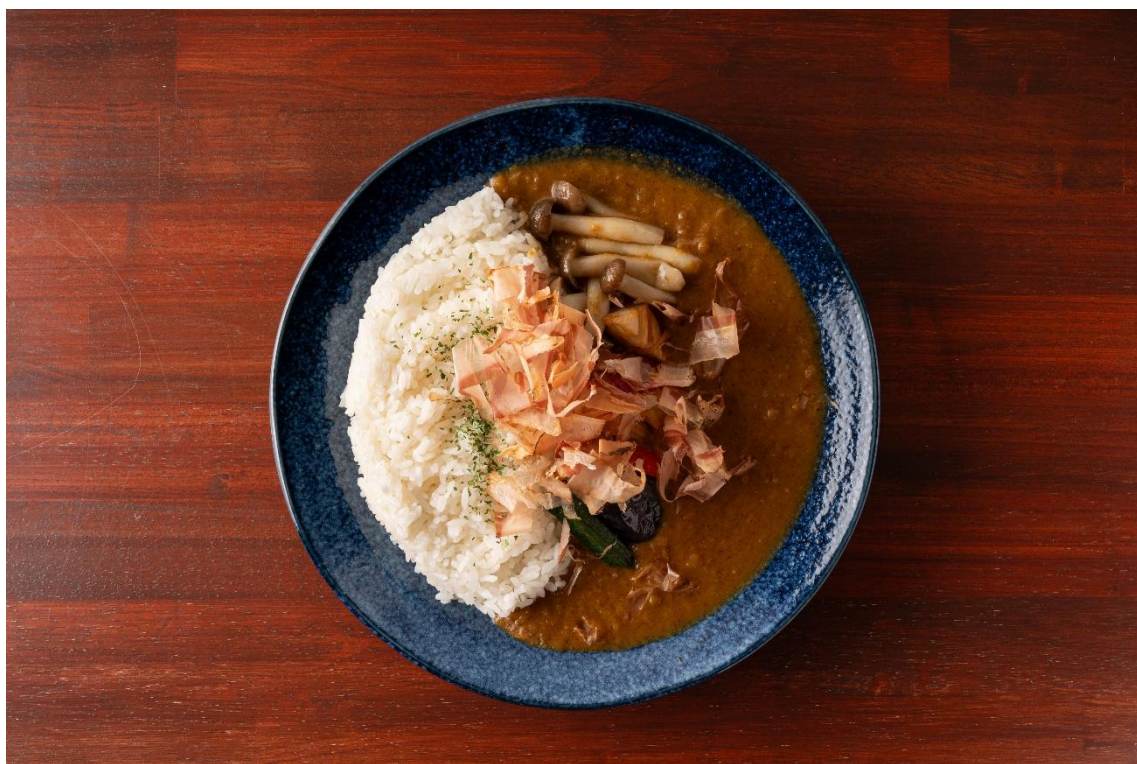
「食を通じて地域に活気を届けたいという思いから、『カレーだっ！』に加盟しました。出汁の旨みを生かしたカレーは、幅広い世代に楽しんでもいただける新しい体験だと思います。また、ご当地名物の「ぼっかけ」もトッピングメニューに取り入れ、より地域の皆さまに愛されるお店を目指して、心を込めて運営してまいります。」

◎神戸・灘店の主なメニュー

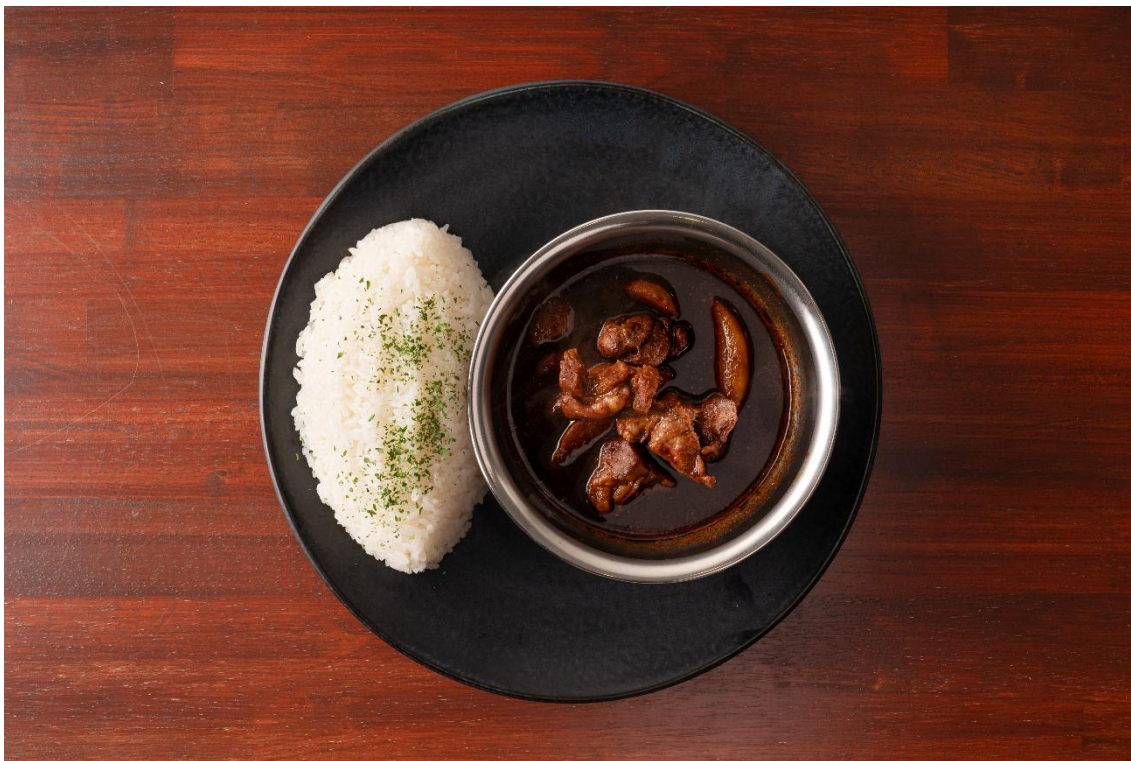
①洋風だしカレー＋プレミアムロースかつ



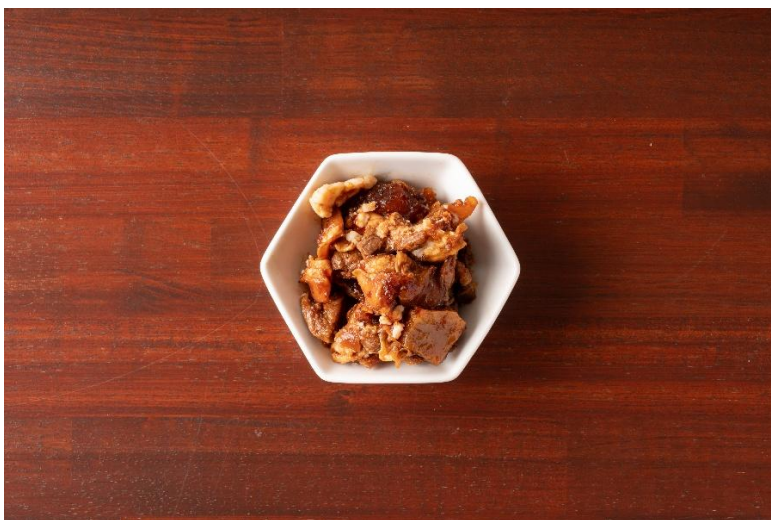
②和風だしカレー＋やさしい素揚げ＋きのこ＋花かつお



③カシ米尔カレー+ラム肉



④ぼっかけ（トッピングメニュー）



＜本件についてのお問い合わせ先＞

カレーだっし！神戸・灘店

担当者名： 代表 沢井

電話：090-3637-0123

メール：currydashi.kobe@gmail.com