

ついに「カレーうどんの日」が8月2日に決定！

本年は制定記念として、大企業から業界団体、飲食店まで多数の催しを実施
～8月2日は日本中が「カレーうどん」一色に染まります。～

国民食ともいわれる「カレー」と、ご当地毎に種類も豊富な伝統食「うどん」の業界代表が集まり、新たな“カレーうどん”文化を創出する一大プロジェクト「カレーうどん 100 年革新プロジェクト」は、8月2日を「カレーうどんの日」と制定しました。これまで存在しなかった記念日を起爆剤として、カレーならびにうどん業界の活性化を図ります。

「カレーうどんの日」制定の背景には、うどんをはじめとする麺類業界がこの日をきっかけに需要を創造したいという強い思いがあります。うどん業界は 2009 年に「年明けうどん」プロジェクトをスタートさせたものの「年明け」という限定された期間ではなく、1年を通じて消費者に向け訴求できるメニュー開発の必要性に迫られました。そこで注目したのが「カレーうどん」だったのです。

「カレーうどん 100 年革新プロジェクト」は、高い知名度をもちながらも、実際には食べる機会の少ない「カレーうどん」を、いつも食べるメニューに育てるべく、プロジェクトメンバーは多方面で活動を展開して参りました。そして「カレーうどん」を新たなムーブメントにするため、検討に検討を重ねた結果、2010年8月2日を「カレーうどんの日」と制定することにしました。(日本記念日協会に申請、正式に認定済)

8月2日の記念日には、千吉が「10円カレー祭」と称して、カレーうどんを10円で販売したり、「8月2日限定・黒船カレー南蛮」を横浜で販売したりします。また、ハウス食品、日清食品などから記念して驚きの新商品が続々と発売されます。



「カレーうどんの日」制定の説明と理由	P2
カレーうどんの日 企画Ⅰ「8月2日記念日当日セレモニー」	P3
カレーうどんの日 企画Ⅱ「8月2日開催キャンペーン／イベント編」	P4
カレーうどんの日 企画Ⅲ 飲食業「8月2日発売新メニュー編」	P5
カレーうどんの日 企画Ⅳ メーカー「記念新商品編」	P6
カレーうどんの日 企画Ⅴ 流通業「新商品編」、その他	P7
参考資料1／「カレーうどん100年革新プロジェクト」概要	P8
参考資料2／今までの活動内容・今後の活動予定	P9
参考資料3／カレーうどん100年革新プロジェクト内容事例紹介	P10

[本件についてのお問い合わせ先]

プロジェクト全体に関する件
カレーうどん 100 年革新プロジェクト事務局

公式サイト：<http://curryudon.jp> e-mail：info@curryudon.jp Twitter：[curryudon100](https://twitter.com/curryudon100)

「カレーうどんの日」 制定の説明と理由

【記念日の名称】 カレーうどんの日

【記念日】 8月2日

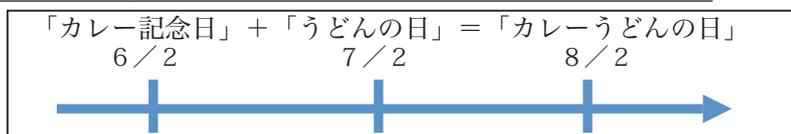
【記念日の制定】 2010年8月2日

【制定者】 カレーうどん 100年革新プロジェクト

- 【制定目的】 1, 高い知名度を誇りながらも、食べる頻度の少ないカレーうどんに記念日を制定することで “食べる” 機会を創出する。
 2, カレーうどんを開発するメーカー、飲食業などが革新的なカレーうどんの創造を喚起する。
 3, 食全体における「カレーうどん」の地位の向上を図る。

【制定理由】

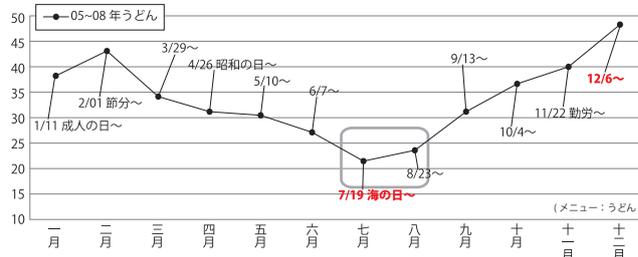
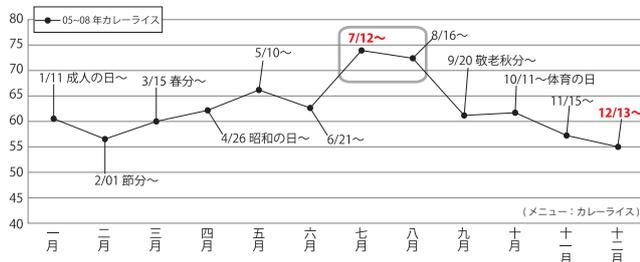
〔理由1〕 「カレーうどん」を構成する「カレー」と「うどん」の日の融合



「カレー記念日（6月2日）」は、日本にはじめてカレーが伝来した横浜港の開港記念日に合わせて制定され、「うどんの日（7月2日）」は「うどんの国」香川県の製麺事業共同組合が1980年に制定したものです。

〔理由2〕 「カレーうどん」を形成する「カレー」「うどん」の消費量から逆算！

8/2といえば夏真っ盛り。当然カレーの消費量は増加し、うどん消費量は大幅に減少します。そこで、夏に強いカレーを打ち出すことによってうどんの消費量を引き上げ、「カレーうどん」の消費量を全体に引き上げるねらいがあります。



出典：カレーうどん関連TII値 資料提供/ハウス食品 期間：2005～2008

〔理由3〕 カレーうどんでは夏バテ防止をはかる！

カレーはスパイスの宝庫。夏に多く食されるのもスパイスに夏バテ防止効果があるからです。さらに消化のよいうどんと、相乗して夏バテ対策に効果が期待できます。

<TOPIX> 緊急発表 12月1日を「カレー南蛮の日」と制定！！

カレーうどんの前身であるカレー南蛮発明者である朝松庵の2代目店主「角田西之介」氏の功績をたたえ、氏の誕生日である12月1日を「カレー南蛮の日」と制定とします。

カレーうどんの前身ともいえる「カレー南蛮」を発明したのは、現在も中目黒で営業を続ける目黒朝松庵2代目、角田西之介氏。1908年、洋食文化の広まりを利用して、カレーとそばを組み合わせたカレー南蛮をお店に出したところたちまち人気を博し、1910年には全国に広がりました。ここからカレーうどんの100年にも及ぶ長い歴史がはじまったのです。この輝かしい功績をたたえ、氏の誕生日である12月1日を「カレー南蛮の日」と制定致します。
 (日本記念日協会認定済み)

朝松庵 住所：目黒区上目黒2-42-12 TEL:03-3712-1802
 営業時間 11:30～15:00 17:00～20:30 定休日火曜日



カレーうどんの日 / 企画 I **8月2日記念日当日セレモニー**

<カレーうどん100年革新プロジェクト主催>

カレーうどんの日制定特別企画「カレーうどんシンポジウム」を開催

カレーうどん100年革新プロジェクトは8月2日に千代田区神田錦町にある讃岐うどんの名店「野らぼー錦町本店」にてカレーうどんの未来を語る「カレーうどんの日」制定記念シンポジウムを開催いたします。

<概要>

- 1
- ・主催者：カレーうどん100年革新プロジェクト
 - ・シンポジウムテーマ：カレーうどんの未来を語る（仮）
 - ・開催日時：2010年8月2日 18：00～19：00
 - ・開催場所：野らぼー錦町本店（千代田区神田錦町1-8-11）
 - ・出演者：俵 慎一（一般社団法人愛Bリーグ事務局長）
井上 岳久（カレー総合研究所／所長）
田中 源吾（デリー代表取締役）
氏家 宏（善通寺フーズ代表取締役）—他

※シンポジウムに引き続き19：00から「讃岐うどんを愛する会／カレーうどん部会（仮）」がカレーうどんの日制定を祝う「カレーうどん食べ尽くし大パーティー」を開催します。また、「讃岐コーチン卵の釜玉カレーうどん」など革新的なカレーうどんを発表予定。

<問い合わせ先>

カレーうどん100年革新プロジェクト事務局
e-mail：info@curryudon.jp

<千吉主催>

8月2日カレーうどんの日記念日1日限定・特別イベント 「千吉10円カレーうどん祭」

通常680円の「カレーうどん」をなんと10円で販売！

千吉は『カレーうどんの日制定記念&千吉誕生7周年』を祝して「千吉10円カレーうどん祭」を開催します！千吉は2003年に渋谷に1号店を開店し、首都圏を中心に展開するカレー専門店です。かつおをベースにした和風だしに牛乳を加えたまろやかなカレーソースに、1年をかけて改良を行った、新改良平打ち麺を今年3月から導入。これまで以上にカレーとからみやすくなったコシのある麺が相性抜群です！

今回、千吉では「カレーうどんの日」制定と千吉7周年を記念して「カレーうどん」を10円で販売します！カレーうどんの全国普及100周年にちなみ限定100名様となっています。10円×100名様＝1000、つまり千吉です！



<千吉社長コメント（10円カレー祭についての意気込み）>

今から100年以上前から続くカレーうどんの歴史の中、千吉もおいしさを考え続けて早や7年を迎えます。そこで、夏といえば、常日頃からお愛顧頂いているお客さまへの感謝と、カレーうどん誕生100周年、「カレーうどんの日」制定を記念致しまして千吉表参道店では限定100名様へ「千吉カレーうどん」「千吉つけざるうどん」を10円で提供いたします。2010年8月2日がカレーうどんメジャー化元年とすべく、専門店である当社が先陣をきって盛り上げていきます。今後のカレーうどんに乞うご期待!!

<概要>

- ・主催者：株式会社千吉 URL: <http://www.yoshinoya.com/senkichi/index.html>
- ・実施店舗：カレーうどん千吉表参道店
- ・住所：東京都港区南青山5-6-25 TEL:03-3400-4920
- ・内容：「千吉カレーうどん」を限定100名様に10円で販売(千吉つけざるカレーうどんへの変更可)
- ・実施日：2010年8月2日 午前11：45～13：00
- ・その他：辛吉を含むトッピングは差額を頂きます。セットメニューは10円対象外となります。

<問い合わせ先>

株式会社千吉 担当者：渡辺

mail:y.watanabe@ysn.yoshinoya.com URL: <http://www.yoshinoya.com/senkichi/index.html>



<大東ガス主催>

「革新カレーうどん料理ショー」

大東ガスは「カレーうどんの日制定記念」として、革新カレーうどん料理ショーを開催します。カレーとうどんの専門家により「革新カレーうどん」の作り方が1から学べます。

<概要>

- 3
- ・開催日時：2010年8月2日 10：30～12：30
 - ・開催場所：大東ガス/ウィズガス・プラザ「プチフラム」（新座市東北2-39-10 ドゥーセット式番館1F）
 - ・開催内容：革新カレーうどんを「うどん打ち」から「カレー出汁作り」までを学ぶ料理教室
 - ・申し込み方法：HPより申し込み（詳細は「大東ガス」HPをご覧ください。）
 - ・出演者：カレー専門家：井上 岳久（カレー総合研究所／所長）
カレー研究者、カレー業界を牽引する第一人者。
うどん専門家：岸 晃弘（カレーうどんラボ／副ラボ長）
若手イケメン料理研究者、うどん研究者。



<問い合わせ先>

大東ガス株式会社 担当：倉本

TEL:049-259-1254

(9:00～17:00/平日のみ)

URL:<http://www.daitogas.co.jp/index.html>

カレーうどんの日 / 企画 II **8月2日開催キャンペーン イベント編**

<日麺連傘下団体主催>

「8月2日限定で黒船カレー南蛮を販売」

(社)日本麺類業団体連合会傘下 神奈川県麺類生活衛生同業組合 保土ヶ谷支部の有志は「カレーうどんの日」に「黒船カレー南蛮」を限定で発売します。

黒船カレー南蛮は、かつて「保土ヶ谷いも」と呼ばれ全国ブランドであった地元の伝統食材「ジャガイモ」を中心に、地元の特産物を活かした地産地消の古くて新しい名物うどん。イベントなど特別な時のみ復活するメニューで、ジャガイモのフライにチーズがはさまれているのが最大の特徴です。



<概要>

1 【主催者】(社)日本麺類業団体連合会傘下 神奈川県麺類生活衛生同業組合 保土ヶ谷支部の有志
【実施店舗】

桑名屋 (保土ヶ谷区岩井町 21 TEL 045-331-0233)
上田屋本店 (保土ヶ谷区星川 1-7-27 TEL 045-332-2828)
上田屋西谷支店 (保土ヶ谷西谷町 1123 TEL 045-371-2581)
長寿庵 (保土ヶ谷区上菅谷町 9 2 3 TEL 045-383-3203)
喬 月 (保土ヶ谷区和田町 1-11-24 TEL 045-333-3730)
征 月 (保土ヶ谷区仏向町 151 TEL 045-331-4567)

【実施内容】

通常、定番メニューでは販売していない「黒船カレー南蛮」を8月2日カレーうどんの日に各店舗オリジナルで限定販売します。

【実施期間】2010年8月2日(1日限定)



<問い合わせ先>

桑名屋 担当:近藤 住所:保土ヶ谷区岩井町 21 TEL:045-331-0233

<ニッセン主催>

カレー発掘館「カレーうどんの日制定記念 / カレーうどん革新祭」の特別コーナーサイトを8月2日から開設

ニッセンは「カレーうどんの日」に同社が運営するECサイトカレー発掘館にて「カレーうどんの日制定記念 / カレーうどん革新祭」サイトを開設します。

インターネットで日本最大級の日本全国のレトルトカレーをお取り寄せできるニッセンの「カレー発掘館」が日本中からカレーうどんを収集し販売します。



2

【実施期間】2010年8月2日～31日(8月2日開設)

【実施内容】

全国のカレーうどん商品約10種類を収集し販売いたします。また、地域毎にうどんに合うレトルトカレー約30種類をセレクトし販売いたします。

【特徴】

レトルトカレー収集家で、日本経済新聞などでもレトルトカレーマーチャンダイザーとして紹介された八巻宏が厳選したカレーうどん関連商品を販売いたします。



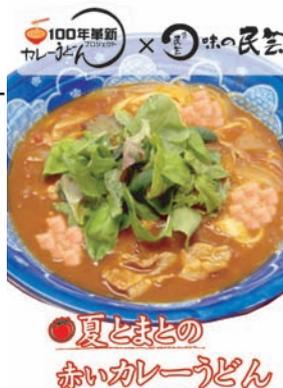
<問い合わせ先>

(株)ニッセン 担当:濱田(広報担当) TEL:075-682-6109 FAX:075-682-2141
URL:<http://www.nissen.jp> <http://www.n-iifood.jp/>

カレーうどんの日 / 企画Ⅲ 飲食業 「8月2日発売 新メニュー編」

<味の民芸>

手作りうどんを全国にて展開する味の民芸フードサービス(株)では、同社の運営する「味の民芸」においてカレーうどんの新メニューを投入します。



夏とまとの「赤い」カレーうどん

さっぱりとしたトマトの甘味と後からやってくるスパイス感がさわやか。「やわらかくてコシがある」手延べ麺が特徴の真っ赤なカレーうどんです。夏にぴったりのちゅるちゅるとした口当たりと、食欲をそそるスープをお楽しみください。

【価格】1000円 【販売期間】2010年7月20日～8月末日を予定
【販売エリア】全国66店舗（岡山4店舗、関西7店舗、関東49店舗、甲信越2店舗）

<問い合わせ先>

味の民芸フードサービス株式会社 担当：川口 TEL:042-528-8333 (代表)
mail:kawaguchi@ajino-mingei.co.jp URL:http://www.ajino-mingei.co.jp/

夏の民芸
赤いカレーうどん

<ごえてん>

横濱カレーミュージアムに出店していた讃岐うどんの名店「ごえてん」（高松では「五右衛門」）から新メニューを発売します。

冷製カレーうどん第二弾（洋風バージョン）

「ごえてん」人気の黒カレーが、和風ベースにコンソメを合わせたゼリータイプのだしとベストマッチです。パプリカ、キュウリなど野菜もたっぷりヘルシー。様々な食感が楽しめます。

【価格】600円 【販売期間】8月2日～8月8日

<問い合わせ先>

讃岐手打ちうどん ごえてん 担当：木村 TEL:045-911-7367
住所：横浜市中区中川4-8-65 ルミエール中川101



<游喜庵>

水沢うどんの老舗「大澤屋」と東京のインド料理店「デリー」とのコラボレーションによるカレーうどん専門店游喜庵は新メニューとして2品を販売

①カレー食べ比べセット 選んで楽しむカレーうどんセット（写真）

游喜庵のカレーうどん6種類の中から2種類が選べます。残ったカレーソースはごはん濃厚「牧草卵」の温玉とからめて召し上がれ！お口直しにはシャーベットもついて、お腹も心も大満足のおすすめセットです。

【内容】カレーうどん2種（カレー6種類から選択）温玉、ご飯、季節のシャーベット付 【価格】1500円
【販売期間】2010年8月2日～8月31日 【販売店舗】游喜庵 伊香保店

②真夏のホットガラマーチャ 日本一辛いカレーうどん

【内容】ホットガラマーチャ、うどん、季節のシャーベット、游喜庵オリジナルスパイス（瓶入り）付 【価格】1000円
【販売期間】2010年8月2日～8月31日 【販売店舗】游喜庵 伊香保店

<問い合わせ先>株式会社大澤屋 担当：齊藤 TEL:0279-30-4088 FAX:0279-30-4089

住所：群馬県渋川市伊香保町水沢198 mail:info@osawaya.co.jp URL:http://www.yukianudon.co.jp/



<千吉>

首都圏を中心に展開中のカレー専門店千吉は記念メニューとして新メニューを3品を販売致します。

①ボンゴレカレーうどん

千吉のオリジナルカレーソースをベースに、贅沢に使用した風味豊かなアサリと、調和の出し汁が味わい深い「新感覚」のボンゴレ風カレーうどんです。販売期間が1週間ととても短いのでぜひお早めにお試しください！

【価格】780円 【販売期間】2010年8月2日から1週間限定で全店舗にて販売

②7種の夏野菜キーマカレーうどん

【価格】780円 【販売期間】2010年6月30日より8月中旬まで全店舗で販売

③野菜たっぷりちゃんぽんカレーうどん

【価格】780円 【販売期間】2010年6月30日より8月中旬まで全店舗で販売

<問い合わせ先>株式会社千吉 担当：渡辺

mail:y.watanabe@ysn.yoshinoya.com URL:http://www.yoshinoya.com/senkichi/index.html



カレーうどんの日 / 企画 IV メーカー 「記念新商品編」

<ハウス食品>

8月2日「カレーうどんの日」に、ご家庭で一人分のカレーうどんが手軽に楽しめる〈調理タイプ〉と〈レトルトタイプ〉合わせて3品を発売致します。

①カレーうどんの素 (調理タイプ) 発売日：8月2日

かつおと昆布の和風だしがベースのお湯にさっととける顆粒タイプのカレーうどん。肉と玉ねぎを用意すれば1人分から簡単につくることができます。牛乳を加えてクリーミーな革新カレーうどんも楽しめます。

【形態】1人分2袋をピローでセットアップ 【容量】24.8g (1人分) × 2袋
【辛味順位】2 【賞味期間】12か月 【JANコード】4902402833650
【価格】オープン価格 【販売地域】全国



②カレーうどん (レトルトタイプ) 発売日：8月2日

かつおだしと野菜のうま味をベースにしたスタンダードな和風カレーうどん。飽きのこない適度なスパイス感とまろやかな味わいを家庭で手軽に楽しめます。本格カレーうどんが食べたい方にぜひおすすめです。

【形態】スタンディングパウチ 【容量】270g 【辛味順位】3
【賞味期間】12か月 【JANコード】4902402834671 【価格】オープン価格 【販売地域】全国



③クリーミーカレーうどん (レトルトタイプ) 発売日：8月2日

チーズのまろやかなコクがカレーうどん。クリーミーな風味ながらスパイス感もしっかりとしています。チーズ好きにはたまらない、くせになるコクをお楽しみください。

【形態】スタンディングパウチ 【容量】270g 【辛味順位】3
【賞味期間】12か月 【JANコード】4902402834688 【価格】オープン価格 【販売地域】全国



【問い合わせ先】

ハウス食品(株) 広報・IR室 TEL:03-5211-6039 FAX:03-5211-6029 URL: <http://housefoods.jp/>

<日清食品冷凍>

おいしさの先を創造する日清食品冷凍は電子レンジで簡単に調理ができる次の商品を9月1日に発売致します。

冷凍 日清うどんDish なすと挽肉のカレーうどん 発売日：9月1日

たっぷり入った挽肉のカレー(キーマカレー)と、相性の良い揚げなすの他、ブロッコリーとパプリカも入った具だくさんの汁なし系カレーうどんです。スパイシーかつ深みのある濃厚なカレーともちもちとしたコシのあるうどんが絶妙に絡み合う一品です。

【内容】うどん200g/具揚げなす・パプリカ・ブロッコリー 【容量】305g 【包材 内袋】レンジ内袋
【外袋】ピロー包装 【調理方法】外装を外し、内袋(具付き麺)のみ皿に乗せて電子レンジ(500w)で7分加熱
【価格】オープン価格 【販売地域】全国



【問い合わせ先】

日清食品ホールディングス(株) 広報部 TEL:03-3205-5252 FAX:03-3205-5259 URL: <http://www.nissinfoods.co.jp/-frozen>

<テーブルマーク>

“はねにくい”をコンセプトにした“通常の約半分”の短い麺の「革新的」カレーうどんをリニューアル発売。

讃岐麺一番「カレーうどん」リニューアル発売日：9月1日

牛肉と野菜の旨みとスパイスの香りを引き出したカレーが特徴で「コクと香りの液体スープ」と「とろみとだしの粉末スープ」を合わせたこだわりのWスープ仕立て。カレーうどん専用開発したカレーがはねにくい通常の約半分の短い麺が最大のウリ。

かつお節とこんぶのだし感をアップして、リニューアル発売。

【種類】冷凍食品 【容量】1食入272g(麺200g) 【販売エリア】全国



【問い合わせ先】

テーブルマーク株式会社 お客様相談センター TEL:0120-087-578 URL: <http://www.tablemark.co.jp/>

<キンレイ>

カレー総合研究所の井上氏監修のもとに、近年人気上昇中の「ベジキーマ」を体感できる今までにないカレーうどんの冷凍麺「革新キーマカレーうどん」を9月13日に発売致します。

革新キーマカレーうどん 発売日：9月13日

特長は27種類のスパイスを使用し、隠し味にチャツネを加えたスパイシーな味わいのカレーうどんです。もちもちとした食感の麺につゆがよく絡みます。細かく切った野菜と挽き肉の食感が革新的に今までにないカレーうどんです。

【発売日】9月13日 【内容】総重量：593g(麺、つゆ、具材(挽肉、茄子、人参、玉ねぎ、キャベツ))
【販売エリア】全国 【販売場所】CVS限定 【調理方法】フタをとり、鍋をコンロにかける 【価格】450円



【問い合わせ先】

株式会社キンレイ 食品事業カンパニーマーケティング部 担当：松本、末廣 TEL:03-3989-0466 FAX:03-3989-0466
URL: <http://www.kinrei.com/>

カレーうどんの日 / 企画 V **流通業「新商品編」、その他**

<サークルK サンクス>

サークルK サンクスはカレーうどん記念日を記念して先行して7月20日より全国の店舗にて次のオリジナル2商品を発売致します。カレー総合研究所 / 井上岳久氏が監修！
カレーのプロが作ったこだわりのカレーうどんをぜひお試しください。

①混ぜて食べるカレーうどん (仮)

野菜たっぷりのソース焼うどんの上にオイスターソース・焼きそばソースを加え、スパイスたっぷりのオリジナルキーマカレーをトッピングしました。相性のよい玉子と、コクと辛みを調節できる小袋もついています。玉子をくずしてからめたり、魚粉をかけたりなど4通りの食べ方のできる今までにないカレーうどんです。

【価格】430円

【販売期間】2010年7月20日～8月9日 【販売場所】全国の「サークルK」および「サンクス」

②カレーサラダうどん (仮)

鶏ひき肉のキーマカレーフィリング、カイエンペッパー、豚挽肉を混ぜたオリジナル肉味噌を中央にグリーンリーフ、紫キャベツ、白髪ねぎなどとともに食べる冷製カレーサラダうどん。甘辛い和風つゆが絶妙に合い、辛みの中にもコクのある味わいです。カレー肉味噌うどんとサラダを組み合わせた新感覚のカレーうどんです。

【価格】430円

【販売期間】2010年7月20日～8月9日 【販売場所】全国の「サークルK」および「サンクス」



【問い合わせ先】

(株)サークルK サンクス 広報IR秘書室 広報 TEL:03-6220-9004 FAX:03-6220-9251 URL: <http://www.circleksunkus.jp/>

その他

<カレーうどん 100年革新プロジェクト>

サポーター制度導入

「カレーうどんの日」を記念して

100年革新プロジェクト・サポーター制度 (CUS) が発足致します。

CUSとは、CURRY UDON SUPPORTERのことです。「カレーうどんはもはやオジサンだけの屋ごはんだけではない、全国民の食べものだ!」という思いのもと、プロジェクトメンバーをサポートする100年革新プロジェクト公認のサポーター制度が始動します。

1

サポーターの活動はプロジェクトメンバーのサポートはもちろん、自らの資格や活動、特徴を活かしたレシピの提案などをメンバーと協力しながら新しい視点でカレーうどんの普及を広く推し進めて参ります。プロジェクトメンバーをサポートメンバーが支えることによって「カレーうどん」の融合のごとく、メンバー間で刺激し合い、「カレーうどん」のさらなる発展に尽力していきます。

【サポーター1期生 メンバー】

山口 奈里子 (NARIKO) (写真:左上) / モデル、ベジフルビューティーアドバイザー、ジュニア・カレーマイスター

本田 よう一 (写真:右上) / 料理家、ジュニア・カレーマイスター

伊藤 美枝子 (写真なし) / フードコーディネーター・スタイリスト

岸 晃弘 (写真:右下) / 料理研究家、うどん研究家

※サポーター制度は今後メンバー増員の予定はありますが、一般の方がサポーターになるという計画はありません。プロジェクトメンバーの推薦・審議によって随時参加してもらいます。



<カレー総合研究所>

カレー調理専用鍋「カレー道/初段鍋 半額キャンペーン」

2

現在、話題沸騰中のカレー調理専用鍋「カレー道/初段鍋」を「カレーうどんの日」の制定を祝して記念セールを開催します。8月2日の当日のみ限定20個を半額にて提供します。当鍋は「カレー」はもちろん、ご飯を炊く事もできます。熱伝導率が高いので「カレーうどん」はもとより、煮込みうどんなども美味しくできます。ぜひお試しください。



【商品名称】カレー道/初段鍋 【価格】記念日制定特別価格 9,900円 (定価19,800円の半額)

【規格】サイズ 直径23.2×高さ16.7×30 (cm) 色/柄 メタリック・グレー 重量 2.2kg

【開催日】8月2日 【内容】10:00より受付スタートで先着限定20名様に半額にて提供

【販売先】カレー総合研究所 HP内

http://www.currysoken.jp/products/shodan_nabe.html



「カレーうどん100年革新プロジェクト」概要

- プロジェクト正式名** 「カレーうどん 100年革新プロジェクト」
- プロジェクトメンバー** 井上岳久／株式会社カレー総合研究所・代表取締役
こうちゃん（相田幸二）／料理研究家
宮戸洋之／ハウス食品株式会社
木村義之／五右衛門店主
蓮見壽／うどん研究家
田中源吾／デリー・代表取締役
依慎一／一般社団法人愛Bリーグ事務局長
※カレー業界、うどん業界、料理研究家、飲食店業界など幅広い業界から理念に賛同する有志が集まりました。
- 事務局** 「カレーうどん 100年革新プロジェクト」
公式サイト：<http://curryudon.jp> e-mail：info@curryudon.jp
- 活動期間** 2010年1月22日～12月31日
- 理念** 安定した人気を誇りながらも、カレーライスほど一般家庭に浸透していないカレーうどん。その現状を改善すべく、カレーうどん全国浸透100周年という記念の年に着目し、プロジェクトチームを立ち上げました。
- 活動コンセプト** カレーうどんに革命を起こす！
- 活動内容** 「味の追求」……100年間ほとんど変わることのなかったカレーうどんの味を進化させる。
「健康の訴求」…野菜を中心とした豊富な具材を使用し、栄養食としてのカレーうどんを提案する。
「文化の確立」…カレーうどんに最適な麺を開発し、「うどん」カテゴリーにおけるカレーうどんの存在を確固たるものとする。

月一回の会合、及びメンバー個々の活動を通してカレーうどんの革新を促すべく、メニューレシピ提案発表、商品開発、普及イベントなどの企画を多岐に渡り実施。
- 応援企業一覧** カレーうどんを盛り上げたいと志を共にする企業団体の方の一覧です。（2月24日の募集開始以来、6月末まで申請していただいた方々です。）



区分	名称		
外食産業	カレーうどん専門店 ZEYO	流通	株式会社サークルKサンクス
外食産業	株式会社デリー	流通	株式会社ニッセン
外食産業	株式会社大澤屋	流通	そば富泉
外食産業	株式会社千吉	流通	株式会社魚国総本社
外食産業	株式会社フォローザドリーム (店名:くうかい)	卸売	株式会社日本アクセス
外食産業	武藤商店	メーカー(食品)	テーブルマーク株式会社
外食産業	味の民芸フードサービス株式会社	メーカー(食品)	サンヨー食品株式会社
外食産業	権兵衛	メーカー(食品)	雪印乳業株式会社
外食産業	有限会社 普通寺フーズ (店舗名:野らぼー)	メーカー(食品)	日清フーズ株式会社
外食産業	砂場(蕎世会)	メーカー(食品)	日清食品冷凍株式会社
外食産業	福室庵(蕎世会)	メーカー(食品)	シマダヤ株式会社
外食産業	近江家(蕎世会)	メーカー(食品)	岩下食品株式会社
外食産業	朝日屋(蕎世会)	メーカー(食品)	味の素株式会社
外食産業	ほていや(蕎世会)	メーカー(食品)	株式会社キンレイ
外食産業	手打そば 昇平	サービス	竜王観光株式会社
外食産業	桑名屋	麺団体	全国製麺協同組合連合会
外食産業	上田屋本店	麺団体	一般社団法人日本冷凍めん協会
外食産業	上田屋西谷支店	麺団体	全国乾麺協同組合連合会
外食産業	長寿庵	麺団体	社団法人日本麺類業団体連合会
外食産業	蕎月	その他	東京ガス株式会社
外食産業	征月	その他	大東ガス株式会社
外食産業	山本食道	その他	美瑛カレーうどん研究会

全 44 社 (順不同) 2010/6/30 現在

今までの活動内容・今後の活動予定

月日	2010 年前半活動報告 1～6月
1月 21日	「プロジェクト発足」記者会見 / 革新カレーうどんの発表 第1回理事会の開催
1月 22日	プロジェクト発足並びに活動開始 メンバー各人及び企業により啓蒙活動を展開する
2月 23日	プロジェクト第2回理事会の開催
2月 24日	応援企業及び認定商品の募集開始
4月 6日	プロジェクト第3回理事会の開催
4月 10日	「カレーうどんの日」制定委員会の活動スタート
4月 14日	応援企業第1号承認 (カレーうどん専門店 ZEYO)
4月 20日	認定商品第1号承認 (株式会社フォロージャドリーム 「手打うどんくわい濃厚カレーうどん」)
5月 19日	プロジェクト公認アンテナショップ 「カレーうどん革新ラボ」開業の発表
6月 1日	「カレーうどん革新ラボ」内覧会
6月 2日	「カレーうどん革新ラボ」オープン
6月 27日	「カレーうどん革新ラボ」期間開催終了

月日	今後の活動予定 / 2010 年後半活動計画
7月 1日	「カレーうどんの日」の発表、及び記念イベントの紹介
8月 2日	「カレー南蛮の日」の発表
8月 2日～	数日間「カレーうどんの日」～新商品発売及び各種イベントの実施 各企業において「カレーうどんの日」イベントを実施
9月～	秋冬用の認定「革新カレーうどん」がメーカーやCVSより順次、発売
10月 1日	「カレー南蛮の日」の記念イベントの紹介
12月 1日	「カレー南蛮の日」記念イベントの実施

カレーうどん 100年革新プロジェクト公認注目の アンテナショップ「カレーうどん革新ラボ」が 期間限定開催し大人気のまま終了しました！

銀座・ベルビア館B1階に開店した「カレーうどん革新ラボ」。いままでに食べたことのない革新カレーうどんが勢ぞろいのこのショップは、6月2日～27日まで期間限定で開店し連日予想を上回る来客数で大好評を博しました。

「従来のカレーうどんとは異なる革新的なメニューを集約し、カレーうどんの最先端を味わえる情報発信基地を目指す」というコンセプトのもと、カレーうどんの飲食、物販のみならず料理教室や研究発表会の場としても展開を広げ、カレーうどんの進化と多様性を見せつけました。

日本全国から集まった名店がつくりあげる革新カレーうどんは、キーマ×欧風×カレーうどん、イタリアン×カレーうどん、飛びハネ防止のゼリー状だし×冷たいカレーうどん・・・などなど目からウロコのものばかり。「飛びハネ」を気にせず思い切りカレーうどんが食べられるよう、希望者には簡易防護服を貸し出すという粋な計らいも行うなど、心からカレーうどんを楽しめる充実のスポットとして大成功を収めました。



<カレーうどん 100年革新プロジェクト活動事例紹介>

「**外食産業**」事例 「味の民芸フードサービス(株)」

味の民芸フードサービス(株)はバラエティに富んだメニューが魅力の外食企業です。カレーうどん 100年革新プロジェクトでは認定メニューとして4月より3段階に渡るメニューを展開しています。第3弾として8月2日に「夏とまとの赤いカレーうどん」を発売します。

- 第1弾：ホワイトカレーうどん
- 第2弾：グリーンカレーうどん
- 第3弾：夏とまとの赤いカレーうどん



第1弾：ホワイトカレーうどん

「**麺業団体**」事例 「本場さぬきうどん協同組合」

本場さぬきうどん協同組合が中心となり「瀬戸内国際芸術祭」にうどん店を出店、讃岐地方ならではのオリジナルのカレーうどんを提供します。(メニューは検討中)

※瀬戸内国際芸術祭とは、美しい景観の瀬戸内海の島々を舞台として、島それぞれの固有の文化や歴史、伝統を生かしながら、現代アートの作家や建築家と協働する国際的な芸術祭です。

【開催期間】 7月19日～10月31日

- 【店名】
- おおみねのうどん屋さん (香川県小豆郡土庄町甲 5164 TEL 0879 - 62 - 1147)
 - 豊島 島おとめ (香川県小豆郡豊島唐櫃浜 TEL 090 - 5149 - 8667)
 - ターミナルうどん (香川県小豆郡土庄町甲 5165 - 201 TEL 0879 - 62 - 3833)
 - 土庄港観光センター (香川県小豆郡土庄町甲 6194 - 10 TEL 0879 - 62 - 1666)
 - さぬき麺業 (香川県高松市松並町 933 - 1 TEL 087 - 867 - 7893)

*定休日、営業時間はお店によって異なります。詳しくは各店へお問い合わせ下さい。

【問い合わせ先】
 (株)おおみね 代表取締役社長 大峯 TEL:0879-62-1147 FAX:0879-62-6459

「**流通産業**」事例 「(株)魚国総本社 名古屋本部」

(株)魚国総本社は産業給食の運営企業です。7月から9月までの季節のメニューとして冷製3品・温製3品、どちらもだしの効いた新世代のカレーうどんを企業食堂などで展開します。

- ① トマトカレーうどん：カレーうどんソースにトマト風味のつゆを一体化しました。
- ② 冷たい和風うどん：ぶっかけうどんに花かつお・わかめのシンプルうどんです。
- ③ 冷やし坦々カレーうどん：和と中華の融合を目指し、ピリリとしたラー油がアクセントです。
- ④ イタリアンカレーうどん：隠し味にミートソースとチーズのコクが効いています。
- ⑤ かき揚げクリーミーカレーうどん：辛みひかえめ、牛乳を加えたまろやかな風味です。
- ⑥ カレーうどん：とことんだしにこだわったこれぞ王道カレーうどんです。



①



②



③



④



⑤



⑥