

2018年7月1日

報道関係者各位

(初)本場讃岐うどんに「エスプーマ vs 白カレー」登場

2018年8月1日

あの行列の出来る「たも屋」が、うどんの新しい可能性を開発し、カレーフェアでお披露目します。

讃岐うどんの本場、香川県に本店を置き、香川・愛媛・高知・東京・海外に本場讃岐うどん「たも屋」を19店舗展開する有限会社たも屋（本社：香川県高松市、代表取締役：黒川保）は、大人気のとろ〜りカレーをより多くの讃岐うどんファンに食べてほしいことから、8月1日に「カレーフェア」を開始します。

そのフェアメニューの中で、讃岐うどんの新しい可能性を求め、「エスプーマカレーうどん」と「白カレーうどん」を登場させることを発表しました。



(左：白カレーうどん)



(右：エスプーマカレーうどん)

8月1日から開催されるカレーフェアには、たも屋では大人気のカレーうどんをベースに全9種類を取り揃えています。たも屋のカレーをより美味しく召し上がって頂くための工夫をするため、トッピングを乗せるだけのタイプの他、女性に人気のアイテムを混ぜ合わせたタイプ、イベント販売のみで展開してきたタイプなど、讃岐うどんの新しいチャレンジを若者や外国人が多く集まる「たも屋/女道場店」(店舗：高松市南新町)でスタートします。

中でも、白カレーとエスプーマカレーは見た目も味も讃岐うどんには無かったインパクトを与え、完成しました。



<白カレー>

たも屋のとろっとカレーを使わない商品ですが、白カレーのベースにうどんに合うように出汁を入れて仕上げています。見た目の通りクリームシチューのような感じですが、カレーの風味を残した北海道発祥のカレーを讃岐に合わせました。



<エスプーマカレー>

じゃがいものペーストに気泡を入れてふんわり仕上げた白いクリーム状の下には！たも屋のとろっとカレーが隠れています。見た目にも新しい商品ですが、食べればわかります。カレーとの相性は抜群です。混ぜて召し上がっていただきます。

なお、エスプーマとは、スペイン・カルターニャにあった伝説のレストラン「エル・フジ」料理長フェラン・アドリア氏によって開発された泡状の料理です。たも屋のエスプーマカレーは従来のエスプーマをよりカレーに合うようにアレンジしました。

【関連情報】

開始店舗

- …8月に女道場店（南新町：直営店）、以降1か月単位で本店、林店とリレー開催を予定しています。
- …松山平井店（FC店）及び勅使店（FC店）は未定ですが時期をずらして開催を検討中です。
- …有楽町店（東京：直営店）は一部のメニューで時期をずらして開催を予定しています。

カレーフェアメニュー一覧

肉カレー	肉うどんのお肉をカレーに乗せた贅沢な逸品
納豆カレー	カレーと食べると納豆の臭みが抑えられ、納豆嫌いな方も安心な逸品
麻婆カレー	特製麻婆豆腐とカレーを別々に盛り、お客様に混ぜて頂き、3味を楽しめる逸品
焼チーズカレー	焼いたチーズの香ばしさが食欲をそそる逸品
トマトつけカレー	トマトの酸味が爽やかに感じる女性に人気の逸品
オムカレー	カレーの定番、お子様にも食べやすい逸品
黒カレー	カマタマーレのイベントのみで販売してきた裏メニューが登場
エスプーマカレー	上記参照
白カレー	上記参照

<有限会社たも屋>

- 【代表者】代表取締役 黒川 保
- 【本 社】香川県高松市春日町 1408-4
- 【設 立】平成 14 年 1 月
- 【資本金】1000 万円
- 【事業内容】飲食店・製麺卸・通信販売・
インターネット販売・FC 事業

<本件に関するお問い合わせ>

- 有限会社たも屋
- 管理本部 片柳裕次
- TEL：087-816-0888 FAX：087-816-1023
- 携帯：080-2853-1222
- E-mail：k.yuji@tamoya.com