

報道関係者 各位
プレスリリース

2020年1月31日
軒先株式会社
代表取締役 西浦 明子

肉を美味しく食べる本格スパイスカレー！ “SpiceCurry6 時間” が川崎ミュージアにオープン ～「軒先レストラン」を利用した間借り開業のお知らせ～

シェアレストランサービス「軒先レストラン」を吉野家ホールディングスと共同運営する軒先株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役：西浦明子、以下 軒先）は、「軒先レストラン」を活用した新規開業店舗をお知らせ致します。

店舗名 : SpiceCurry6 時間（スパイスカレー6 時間）
住所 : 神奈川県川崎市幸区大宮町 1310 番
ミュージア川崎 40 番地グルメ横丁 131 ノスタルジア内
オープン日 : 2019 年 12 月 10 日
営業時間 : 11 時～14 時 30 分
店主 : 長谷川誠
Instagram : https://instagram.com/curry_6h?igshid=1qud4mzp7qukv
Facebook : <https://m.facebook.com/curry6h>
Twitter : @curry_6h
URL : https://peraichi.com/landing_pages/view/curry6h

■SpiceCurry6 時間について

「鶏や豚を美味しく頂けるカレー」それが、SpiceCurry6 時間のこだわりです。
柔らかくジューシーな分厚いお肉を旨味の強いルーでご賞味いただきます。

ポークカレーのルーは、干し椎茸とカツオのアラ節と豚肉を使い、アミノ酸、グアニル酸、イノシン酸という旨味成分を見事にマッチさせています。

チキンカレーのルーは、鶏ガラを白湯スープとして煮込み、抽出される旨味成分にカシューナッツのコクを加えております。

この2種類の絶品カレールーはどちらも個性をしっかりと主張しておりますが、柔らかく煮込んだ豚や鶏肉と相まって、スパイスカレー好きにはたまらない中毒性があります。中には週4で通うお客様もいらっしゃるほどです。

店主が独学で研究を重ねた、その集大成。徹底的に肉と旨味にこだわり、開業以来完売の続く“Spice Curry 6 時間”でしか味わえない絶品カレーを是非、ご堪能下さい。



一晩マリネした豚肩ロースをメインに、香りと食感の良い厚切りベーコンをトッピング。ジューシーな豚肉の旨味をスパイシーに楽しんでもいただける一皿です。



鶏もも肉と、骨を抜いた手羽中肉を贅沢に味わえる一皿です！
国産の手羽中は骨を抜いてあるので、プリプリの食感を楽しめます
マイルドに仕上げたカレーと相性ばっちりです！



2種類のカレーをボリュームたっぷりに盛り付け！
チキンとポークのゴロゴロあいがけカレー



店舗外観



間借りで働き方改革を目指す店主の長谷川さん（左）

軒先レストランでは出店者を募集中です!あなたも自分だけのレストラン開いてみませんか?
<https://business.nokisaki.com/cp/restaurant>

【軒先株式会社 概要】

社名：軒先株式会社

所在地：東京都千代田区大手町 2-6-1 朝日生命大手町ビル 3 階

設立：2009 年 4 月 23 日

代表者：西浦 明子(代表取締役)

URL <https://www.nokisaki.com/>

【株式会社吉野家ホールディングス 概要】

社名：株式会社吉野家ホールディングス

所在地：東京都中央区日本橋箱崎町 36 番 2 号 Daiwa リバーゲート 18 階

設立：1958 年 12 月 27 日

代表者：河村 泰貴(代表取締役社長)

URL <http://www.yoshinoya-holdings.com/>

【本件に関するお問い合わせ先】 軒先株式会社 軒先レストラン担当

電話:03-6869-3111

E-mail info@nokisaki.com