

「小林亭」が恵比寿に 中華咖哩専門店をオープン！

～「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いたします。

店舗名 ： 鶏咖哩 小林亭
住 所 ： 東京都渋谷区恵比寿西 1 丁目 3-8 2F Slow Bar 内
オープン日 ： 2020 年 2 月 25 日
店 主 ： 小林 強
営業時間 ： 11 時 ～ 15 時
定休日 ： 日曜日

https://japanese-curry-restaurant-611.business.site/?utm_source=gmb&utm_medium=referral

twitter.com/yVUfSw3FaQjFcot

[Instagram.com/kobayashitei_ebisu](https://www.instagram.com/kobayashitei_ebisu)



■鶏咖喱 小林亭について

店主の小林強は、長年の中華の料理人として飲食経験を積みながら、趣味の食べ歩きを続けるうちにカレーの世界にずっばりとはまりました。

開業にあたりたどり着いたのが、「中華カレー」！！中華のシェフが本気で作ったカレーです。中華特有の奥深い辣がしっかり効き麻が香る特製カレー「麻辣カレー」など中華食材をふんだんに使ったメニューが人気です。中華食材にも一つ一つしっかりこだわります。「胡椒カレー」の胡椒はただの胡椒ではありません。生の胡椒を実のまま煮込んでおります。しっかり噛んで胡椒を噛むとパッと胡椒の辛みとフレッシュな胡椒の香りを楽しめるこちらは飲むカレーならぬ噛むカレーです！鮮烈な胡椒の辛味とオリーブのような胡椒特有の爽やかな香りをお楽しみ下さい。他にも、コリコリとした食感がおいしいキクラゲを使用したキクラゲカレーやパクチーを大量に使用したパクチーカレーなど中華食材とカレーの相性は抜群です。

また、全てのカレーには黒い小さな塊が入っておりますが、こちらが一緒に煮込まれたクローブとなります。クローブには、強力な鎮痛効果と抗菌効果があります。そのため、局所麻酔にもちいられるなど、医学的にも大活躍。中国では、丁香（チョウコウ）という名の漢方薬としてもちいられるほどなのです。また、気分が落ち込んでいるときは意欲を高めてくれ、興奮しているときは心を鎮めてくれ、記憶力もよくなる嬉しい効果があります。

～ 医食同源 ～

小林亭のカレーは食べる漢方と云われる位沢山の野菜や数種のスパイスに様々な効能を持っております。そんな栄養たっぷりの健康食『カレー』を毎日食べて免疫力付けて健康体に！皆さまのお越しを心よりお待ちしております。





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