

黒蜂蜜に漬け込み煮込んだ牛肉の旨み 本場インドのビーフカレー

新宿中村屋 ベンゴールカレー (ビーフ)

2019年6月12日(水) 提供開始

株式会社中村屋（代表取締役社長 鈴木達也 東証第一部：2204）は、新宿中村屋ビル内の「レストラン&カフェ Manna（マンナ）」にて、「新宿中村屋 ベンゴールカレー（ビーフ）」を6月12日（水）より提供いたします。



新宿中村屋 ベンゴールカレー（ビーフ）

中村屋は1927年にインド独立運動の志士 ラス・ビハリ・ボースから教わった、本場インドのカリーを日本で初めて発売いたしました。

「新宿中村屋 ベンゴールカレー（ビーフ）」は、ボースの故郷、インドのベンゴール（ベンガル）にちなんで命名されたビーフカレーです。ベンゴール地方は、インド北東部、ガンジス川とブラマプトラ川下流辺りの地域で、インドの他の地方と比べ、牛肉を食べる習慣があることが分かってきました。（当社調べ）

ボース伝承の「純印度式カレー」の製法を活かし、ベンゴール地方の料理の特徴を取り入れ、じっくり煮込んだ牛肉の旨みと、スパイスの香りを重ねたコク深い味わいが印象的なビーフカレーです。「純印度式カレー」発売から92年、本店でビーフカレーを発売するのは初めての試みとなります。ぜひご賞味ください。

【商品詳細】



新宿中村屋 ベンゴールカレー (ビーフ)

価格 2,000 円 (税込 2,160 円)

ラス・ビハリ・ボース伝承の「純印度式カレー」の製法を取り入れ、さらに磨きをかけて仕上げたビーフカレーです。じっくり煮込んだ牛肉の旨みと、特性に応じて 3 段階に分けて加えたスパイスの香りを重ねたコク深い味わい。牛肉は、インドの「黒蜂蜜」で漬け込み、ベンゴールの特徴である、マスタードオイル、カシューナッツ、ジャガリー（きび糖）を用い、仕上げました。

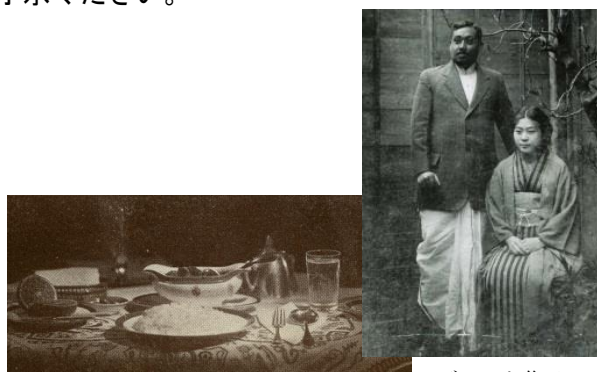
※数量限定のため、品切れとなる場合がございます。ご了承ください。

【ベンゴールとは？】

ベンガルのこと。創業者・相馬愛蔵著『一商人として』（1938 年 岩波書店）に「ボースは印度ベンゴールに生まれた」と記載のことから、「ベンゴール」をメニュー名に採用しました。



『一商人として』



ボースと俊子

昭和初期、発売当初の純印度式カレー

【店舗概要】



【所在地】

東京都新宿区新宿三丁目 26 番 13 号
新宿中村屋ビル地下 2 階

【営業時間】

11:00~22:00 (金曜日・土曜日・祝前日 11:00~22:30)

【電話番号】

03-5362-7501

※ご予約はお受けしていません。

また、店頭では列にお並びいただいております。

【URL】

<http://www.nakamuraya.co.jp/mana/>

【会社概要】

商号 : 株式会社 中村屋
代表者 : 代表取締役社長 鈴木 達也
所在地 : 〒160-0022 東京都新宿区新宿三丁目 26 番 13 号
創業 : 1901 (明治 34) 年 12 月 30 日
設立 : 1923 (大正 12) 年 4 月 1 日
事業内容 : 各種和洋菓子、パン、食品の製造・販売、レストランの経営
資本金 : 74 億 6,940 万円 (2019 年 3 月 31 日現在)
URL : <http://www.nakamuraya.co.jp/>