



神田カレーグランプリ 2014 年度チャンピオン

『100 時間カレーB&R』

2016 年 8 月 3 日「本八幡店オープン」！！

「100 時間カレーB&R」を運営する株式会社アークス（所在地：東京都品川区、代表取締役 米田 周平）は、2016 年 8 月 3 日に「100 時間カレーB&R 本八幡店」（所在地：千葉県市川市南八幡 3-2-2）を開店致しました。

2014 年度【神田カレーグランプリ】で優勝させて頂いたことなどが後押し、大変ご好評をいただいております、当店で 9 店舗目になる本八幡店をオープンすることができました。

『100 時間カレーB&R 本八幡店』2016 年 8 月 3 日オープン！

8 月 3 日より「100 時間カレーB&R 本八幡店」（千葉県市川市南八幡 3-2-2）がオープンしました。

■店舗概要

『100 時間カレーB&R 本八幡店』

営業日 :

住所 : 千葉県市川市南八幡 3-2-2

電話番号 : 0473236676

<https://100hcurry.thebase.in/>



【100 時間カレーB&R】取材、試食等のお問い合わせにつきまして

100 時間カレーB&R PR 事務局 （株）アークス 担当：素谷（070-6519-6222）

TEL : 03-6421-5467 FAX : 03-6421-5468 MAIL : sotani@arcs-co.jp



《人気メニュー》

【エビアボガドチーズカレー (1,300 円)】

女性に人気のメニュー。エビ、アボガド、チーズの相性が抜群。



【スペシャル A カレー (1,300 円)】

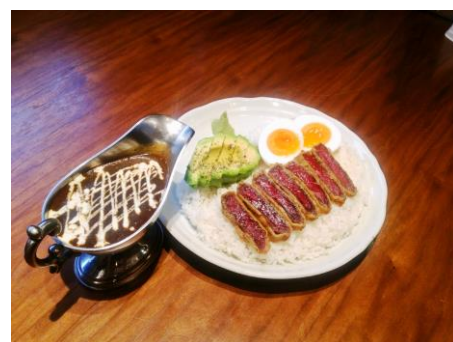
当店自慢のスペシャルトッピング！

こだわり野菜、エッグ、チキンカツがトッピングされた
贅沢な一品。



【牛カツスペシャル (1,500 円)】

話題の牛カツカレーに女性に人気のアボガドとゆで卵をトッピン
グ。どちらもワサビとの相性が良く、絶妙な組み合わせ。



【100 時間カレーB&R】取材、試食等のお問い合わせにつきまして

100 時間カレーB&R PR 事務局 (株) アークス 担当：素谷 (070-6519-6222)

TEL : 03-6421-5467 FAX : 03-6421-5468 MAIL : sotani@arcs-co.jp



《100 時間カレーB&R について》

【「100 時間 B&R」 概要】

厳選牛と野菜、果物の旨味を 100 時間かけて溶け込ませた本格欧風カレー専門店。

武蔵小山、武蔵小杉、神田、駒込、浦安、武蔵新城、北浦和、東高円寺と国内に 8 店舗を経営。

2014 年には、日本最大のカレーイベント「神田カレーグランプリ 2014」優勝。

2016 年 8 月 3 日に 9 店舗となる本八幡店を開店。

【100 時間かけて作る絶品カレー】

玉ねぎ、にんにく、人参、セロリ、トマト、リンゴ、バナナ、マンゴー等の香味野菜、果物をたっぷりを使い、20 種類以上の独自スパイスと共に濃厚な味わいを引き出している。100 時間以上かけて作り上げるカレーには食材の旨味が凝縮されています。特に玉ねぎは 1 人前に約 1 個分が溶け込んでいて、身体にも優しいカレーとなっています。

＜会社概要＞

株式会社アークス

代表者 : 米田 周平（ヨネダ シュウヘイ）
所在地 : 〒142-0061 東京都品川区小山台 1-24-1
TEL : 03-6421-5467
業種 : 飲食
会社 HP : <http://arcs-co.jp/index.html>
通販サイト : <https://100hcurry.thebase.in/>

＜「100 時間 B&R」に関するお問い合わせ＞

担当：素谷

Tel: 03-6421-5467

Fax: 03-6421-5468

Email: sotani@arcs-co.jp

【100 時間カレーB&R】取材、試食等のお問い合わせにつきまして

100 時間カレーB&R PR 事務局 (株) アークス 担当：素谷 (070-6519-6222)

TEL : 03-6421-5467 FAX : 03-6421-5468 MAIL : sotani@arcs-co.jp