



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いる、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、日本最大のカレーアイベント「神田カレーフェスティバル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、果物をたっぷりと使い、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