

世界一のゲームセンターエブリディ、受験生を応援するため

当社限定オリジナル景品を開発!

合格祈願 キャッチャー 受(う)カレー登場

株式会社東洋(埼玉県北本市/代表取締役 中村秀夫、以下当社)が経営する、1店舗当たりのクレーンゲーム設置台数がギネス世界記録に認定されている「世界一のゲームセンター エブリディ行田店(埼玉県行田市)」は、去年に引き続き、今年も頑張る受験生を応援すべく、エブリディ完全オリジナル商品のレトルトカレー「受(う)カレー <受験は甘くないぞ味>」を開発しました。そして、合格祈願キャッチャー第二弾として、こちらが景品となつた【合格祈願キャッチャー 受(う)カレー】が2017年12月26日(火)に本格稼働致しました。



こだわりのポイント

- ・頑張る受験生の記憶力をサポート!
DHAを約300mg配合。
- ・**化学調味料不使用**、国産の鶏胸肉と玉ねぎをじっくり炒め、こだわりのスパイス配合。
- ・食べた瞬間、ぱりりと刺激!頭と目を冴え渡らせるスパイシーな味付け。
- ・各面に応援メッセージ、裏面には絵馬を印刷。自分の願いを書いたり、**メッセージを書いてプレゼント**にもご利用頂けます。
- ・**合格祈願キャッチャー 受カレーでのみGET出来る、エブリディ限定オリジナル景品**です。

大好評「合格祈願キャッチャー」の第二弾

この度、登場致しました「**合格祈願キャッチャー 受カレー**」は、昨年多くのメディアにて紹介されるなど、大好評頂きました**合格祈願キャッチャーの第二弾**となっており、クレーンゲームのギミック、そして景品と、**全てがパワーアップ**し前回の合格祈願キャッチャーから大きく進化致しました。

特筆すべきは、今年は受験生とその家族の為に**エブリディオリジナルのレトルトカレー**、その名も**「受カレー」**を開発し、景品として採用致しました。そしてパッケージ表面には、縁起担ぎのだるまモチーフにした「だるまカレー」を作成、裏面には願いやメッセージを書き込める絵馬を印刷するなど、細部にもこだわっており、味も食べるとぱりっと刺激のある、スパイシーな味付けで受験の大変さとかけ**「受験は甘くないぞ味」**としました。

【本リリースに関するご連絡・お問い合わせ先】

会社名:株式会社東洋

広報担当者:緑川 裕一(みどりかわ ゆういち)

担当携帯:080-6858-9626

担当メール:midorikawa@everyday.co.jp

住所(本社):埼玉県北本市中丸9-211

最寄駅:JR高崎線 北本駅

電話番号:048-593-0999

FAX番号:048-593-0997

HP:<http://ev-toyo.com/>

進化した合格祈願キャッチャー
合格祈願キャッチャー第一弾


滑らない
**合格
祈願**
キャッチャー

アーム先端部分に
すべり止めゴム付き

(神に)
紙に祈る!
(福の神)
拭くの紙!

パワーアップ!

合格祈願キャッチャー第二弾


試験に
(受かれ)
うカレー!

2016年



2017年

昨年のすべり止めが付いたアームでだるまの絵が書かれたトイレットペーパーを狙うものから、縁起担ぎのだるまモチーフはそのままに、今年はさらに合格祈願へ力をいれました。

紅白のスプーンで、カレーと合格を引き寄せる

「合格祈願キャッチャー 受カレー」は合格祈願をコンセプトに作成されており、**合格を自らの手で引き寄せて頂こう**という気持ちを、クレーンゲームのギミックや見た目に反映させました。

取り方としては、台に設置された景品をアームで取り出し口まで**引き寄せ**て頂くものとなります。景品の**カレー**にちなんでアームの部分がスプーンとなっております。

また、当クレーンゲームはエブリディ太田店でも遊んで頂く事が可能となっておりますが、エブリディ行田店では、アームのスプーンが紅白柄で、縁起のよいデザインとなっております。

ぜひ、**紅白スプーンでカレーと一緒に合格もゲット**して頂きたいと思います。(※本リリースでは行田店の写真です。)

当社は、頑張る全ての受験生の皆さんを応援致します。


【本リリースに関するご連絡・お問い合わせ先】

会社名:株式会社東洋

広報担当者:緑川 裕一(みどりかわ ゆういち)

担当携帯:080-6858-9626

担当メール:midorikawa@everyday.co.jp

住所(本社):埼玉県北本市中丸9-211

最寄駅:JR高崎線 北本駅

電話番号:048-593-0999

FAX番号:048-593-0997

HP: <http://ev-toyo.com/>



1 ケチャップ、調味料で味を整え
だるまの形を作る。



2 チーズを顔、だるまの模様に
カットし、ごはんの上に。



3 さらに海苔で眉、目、髭を。
ハムで口をカットし、配置。



4 海苔で「合格」の文字を切り、
チーズで縁取るようにカット。



5 だるまの体部分に「合格」を
乗せてだるま部分の完成。



6 だるまの周りに「受カレー」を
たっぷり注ぐ。



7 合格祈願 受カレー。
だるまバージョンの完成です。



商品使用調理例

受(う)カレー使用の「だるまカレー」

【本リリースに関するご連絡・お問い合わせ先】

会社名:株式会社東洋

広報担当者:緑川 裕一(みどりかわ ゆういち)

担当携帯:080-6858-9626

担当メール:midorikawa@everyday.co.jp

住所(本社):埼玉県北本市中丸9-211

最寄駅:JR高崎線 北本駅

電話番号:048-593-0999

FAX番号:048-593-0997

HP: <http://ev-toyo.com/>