

ゲームセンター内での**食事問題**を解決をする**新しい取り組み** **9/5 (水)より『とれたてキャッチャー』本稼働開始!!**

- ①本稼働に合わせ **9/5 午前11時～** とれたてキャッチャー 企画説明 記者発表会を開催!
- ②とれたてキャッチャー **オープン式**として、**デモンストレーション披露!**
- ③あのカレー界の第一人者 **カレー大学 井上岳久**学長をゲストに迎えて**カレー解説!**

(※「記者発表会及びオープン式」について詳細は3ページへ)



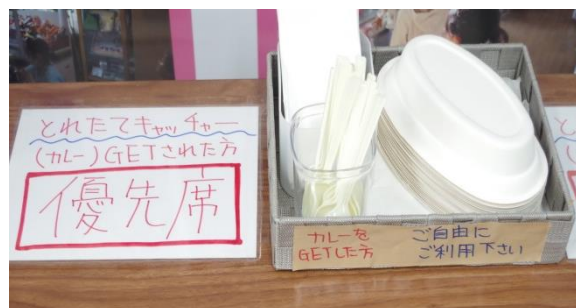
株式会社東洋(本社:埼玉県北本市/代表取締役 中村秀夫)が経営する、1店舗当たりのクレーンゲーム設置台数がギネス世界記録に認定されている「世界一のゲームセンター エブリデイ行田店(埼玉県行田市、以下当社)」は、景品に、現在入手困難なプレミアムなレトルトカレー【**カレー大学IICAチキンコルマカレー**】を採用した『とれたてキャッチャー』を、**2018年9月5日(水)より本稼働**致します。これに合わせ、カレー業界を牽引する業界の第一人者で、**カレー大学の学長でもある、井上岳久氏をゲストにお招きし**、カレーの解説を直接行って頂く、記者発表を兼ねた【**とれたてキャッチャー オープン式**】を開催いたします。

業界初! とれたてキャッチャーって何?

とれたてキャッチャーは、クレーンゲームで取った食品を、**その場で調理して、店内で食べる**ことの出来る、ゲームセンター**業界初**(※日本クレーンゲーム協会調べ)となる、**新しい取り組み**です。

多くのゲームセンターには、**店内で食事**が出来る設備などがなく、有っても、パンや菓子などの自動販売機が置いてあるなどが一般的でした。その為、当社でも、『長く遊びたいけれど、空腹になり施設外へ食事をとりに行く』という顧客の声を多く耳にしてきました。

この食事問題解決の為、当社では、電子レンジや紙皿、プラスチック製スプーンなどを用意し、**店内に自由に使って頂ける調理コーナー**を設置しました。これにより、取った景品を自ら温め、休憩コーナーで食事をする事が出来るようになりました。これが**とれたてキャッチャー誕生のきっかけ**でした。



【ご連絡・お問い合わせはこちら】

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://ufo-everyday.com/>

景品の、現在、入手困難なプレミアムカレー！ IICAチキンコルマカレー とは？

景品に採用すべく、レトルトカレーを探していたが、量販店などで市販されているものをただクレーンゲームの景品に入れるだけでは、面白味が欠け、頭を抱えていた際に、当社の代表・中村が、**TBS「マツコの知らない世界」の出演仲間である、カレー大学の学長、井上岳久氏に相談。**

中村の熱意に、「食」でゲーム業界を盛り上げましょう！と、一肌脱ぐことを決意した井上氏により、カレー業界では注目され、**話題騒然の、出せばすぐに完売してしまう、入手が難しい高級レトルトカレー**を景品として使うことを企画・提案頂きました。それがIICAチキンコルマカレーです。

IICAチキンコルマカレーは、日本で本場インドの真のカレーを！をテーマに、インドの一流シェフを輩出する、**最高峰料理学校IICAのレシピと、インドの一流シェフの厳しい指導の下、インドならではのスパイス調理法と、複雑かつ職人技の秘伝のスパイステクニックで、30回以上の試行を繰り返し、インド人のこだわる絶妙なスパイス感の、極上の味を実現したカレー**です。インターネットで先行発売された際は**即完売、楽天市場カレーデیلیーランキングNO.1を獲得**した商品価値の高い、カレー業界も話題騒然のプレミアムレトルトカレーです。



日本最高峰の
カレー専門家育成機関



カレー大学
Curry College

井上 岳久
いのうえ たかひさ



とれたてキャッチャー 先行テスト稼働期間(8/11～8/19)の動向について

当社では、本稼働に先駆け、8月11日～8月19日までのお盆期間、とれたてキャッチャーの**先行テスト稼働**を行いました。

8月11日～8月19日までの間、クレーンゲーム機1台を用いて、**左側には電子レンジ調理で食べられるパックご飯**を入れ、**右側にチキンコルマカレー**を入れ、展開しました。(右の写真参照)

総プレイ回数は1115回で、合計112個のチキンコルマカレーをGETして頂きました。(※左側のパックご飯のデータ含まず、右側のカレーのみのデータです)

先行テスト期間中、店内設置の電子レンジをご利用頂き、店内で、セルフ調理で、カレーをお召し上がり頂いたのは、全員把握出来ているわけではありませんが、店舗スタッフに聞いた話をまとめると、**チキンコルマカレーをGETされた方の2～3割(おおむね20人～30名くらい)の方に、その場でお召し上がり頂いた結果**になります。





とれたてキャッチャー 記者発表会（本稼働オープン式）概要

【日時】 2018年9月5日（水） 午前11:00スタート

【場所】 エブリデイ行田店

【ゲスト】 井上岳久氏（カレー大学 学長）

【内容・タイムスケジュール】

- ①11:00～11:05 弊社代表・中村 挨拶
- ②11:05～11:20 とれたてキャッチャー 事業企画説明
- ③11:20～11:40 ゲスト講演(カレー大学 井上学長によるカレーの説明)
- ④11:40～12:00 とれたてキャッチャー デモンstrレーション
- ⑤12:00 記念写真 撮影タイム

※12:00～ 質疑応答 及び 試食タイム

とれたてキャッチャー 記者発表会 参加連絡用紙

広報担当
緑川宛**FAX番号: 048-577-3903**

※ご参加頂ける場合は、チキンコルマカレーの試食をご用意いたしております。

※ お手数ですが、下記必要事項をご記入の上、FAXにてご返信頂けますと幸いです。※ なお、試食分の用意の都合上、前日9月4日(月)までにご連絡頂ければ幸いです。**貴社名**（媒体・番組名）

代表

ご担当者名

お見え頂く方の人数

（合計 名）**TEL****FAX****e-mail**