

## 赤身牛肉を15時間以上煮込んだ旨味が凝縮した絶品カレー！

### 赤身焼肉店 Wiz の『お肉と玉ねぎたっぷりビーフカレー』販売開始

株式会社 OTOGINO（オトギノ：代表取締役社長 鬼武公洋 本社 大分県日田市北友田2丁目2123番地1）が大分県日田市にて運営している、厚切り牛タン＆赤身焼肉のワインレストラン Wiz（ウィズ）で提供している『お肉と玉ねぎたっぷりビーフカレー』をインターネット通販でも販売することとなりました。

大分県産の赤身牛肉と通常の5倍以上の玉ねぎを使用し、こだわりの独自スパイスで15時間以上煮込んだ旨味が凝縮されたビーフカレーです。

赤み肉を知り尽くしたレストラン Wiz がお勧めする、手間暇かけた手作りのじっくり煮込んだカレーを手軽にご家庭で味わうことができます。

#### ★赤身焼肉店 Wiz のお肉と玉ねぎたっぷりビーフカレー

<https://item.rakuten.co.jp/otogino/wiz-0001/>

■予約販売開始日：2019年10月3日(木)

■出荷開始日：2019年10月8日(火)



#### 【赤身焼肉店 Wiz のお肉と玉ねぎたっぷりビーフカレーの特徴】

##### ・じっくり時間をかけて煮込み時間は15時間以上

じっくり煮込まれているので、具材は形をなくしてルーに溶け込み、食材の美味しさが凝縮され、複雑な旨味を堪能できます。

##### ・通常の5倍以上の玉ねぎを使用

たくさんの玉ねぎをいれることでカレーのまろやかな甘みが増し、ルーにとろみがつき、旨味が溶け出した美味しいカレーです。

##### ・大分県産の赤身牛肉

繊維になるまで煮込んだお肉の旨味と口にいれた時のふわりとした食感が特徴。脂が少なく、ヘルシーな赤身肉でダイエット中の方にもおすすめです。

##### ・こだわりの独自スパイス

独自のスパイスで香り高く何度も食べたくなる美味しさにこだわっています。

##### ・1食にたっぷりの赤身肉と玉ねぎ

1食分に赤身肉 50g 相当と玉ねぎまるごと 1 個が溶け込んでいます。



### 【価格】

(冷凍カレー)

単品(1袋:200g) 730円(税込)

4食セット(1袋:200g×4) 2,800円(税込)

8食セット(1袋:200g×8) 4,700円(税込)

### 【厚切り牛タン&赤身焼肉のワインレストラン Wiz】

大分県日田市にある「厚切り牛タン&赤身焼肉のワインレストラン Wiz」。赤身焼肉は、低カロリーながらも良質な動物性たんぱく質を豊富に含み、脂肪分の少ない口当たりのさっぱりしたお肉です。Wizはそんな魅力的な赤身肉を食肉の専門家と吟味・厳選して、ヘルシーでありながら肉本来の旨味が詰まった、極上の赤身肉を提供しております。また、おいしいワイン各種も取り揃えており、美味しい赤身肉とマリアージュ、本場スリランカのシェフが作るスリランカカレーが楽しめるレストランです。

### 【ECサイト】

■楽天市場店

<https://item.rakuten.co.jp/otogino/wiz-0001/>

■YAHOO!ショッピング店

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/maborosiya/wiz-0001.html>

### 【本件に関するお問い合わせ】

株式会社 OTOGINO

担当者 総合企画営業本部 ブランド推進室 熊谷(クマガエ)

所在地 〒877-0078 大分県日田市北友田2丁目2123番地1

電話番号 0973-26-0444

FAX番号 0973-26-0445

Mail [public@otogino.co.jp](mailto:public@otogino.co.jp)

ホームページ <https://www.otogino.co.jp/>

### 【株式会社 OTOGINO について】

屋号 株式会社 OTOGINO(オトギノ)

代表取締役 鬼武公洋

本社住所 〒877-0078 大分県日田市北友田2丁目2123番地1

TEL 0973-26-0444 / FAX 0973-26-0445

ホームページ <https://www.otogino.co.jp/>

Facebook ページ <https://www.facebook.com/OTOGINO>

設立 2003年8月8日

お問い合わせ 総合企画営業本部 熊谷(クマガエ)

TEL 0973-26-0509