

近江ちゃんぽん亭

報道関係各位

2022年8月31日
ドリームフーズ株式会社

ご当地B級グルメで地域を盛り上げたい 「ちゃんぽん亭総本家」×金沢カレー「ゴーゴーカレー」初コラボ 9月6日(火)～期間限定コラボメニュー提供開始 世界初！「ゴーゴーカレー」パウダー使用のチャーハンも登場

関西を中心にラーメン店「ちゃんぽん亭総本家」などを全国へ展開するドリームフーズ株式会社（本社：滋賀県彦根市、代表取締役社長：山本英柱、以下、当社）は、全国の「ちゃんぽん亭総本家」（一部店舗を除く）において、株式会社ゴーゴーカレーグループ（本社：東京都千代田区、代表取締役：宮森宏和）が運営する「ゴーゴーカレー®」が監修したコラボメニューを2022年9月6日（火）から11月7日（月）までの期間限定で提供します。



ゴーゴーカレー.監修



『カレーちゃんぽん』



『カツカレーちゃんぽん』



『半カレー焼飯』

■まるで相思相愛！『近江ちゃんぽん』の黄金だしと相性抜群の『金沢カレー』&世界初のオリジナルカレー炒飯

今回「ゴーゴーカレー®」が監修したコラボメニューは、『カレーちゃんぽん』とその上にロースカツをトッピングした『カツカレーちゃんぽん』、『半カレー焼飯』の3品です。

滋賀県民のソウルフードとして親しまれている当社発祥の『近江ちゃんぽん』の黄金だしと、「ゴーゴーカレー®」で提供する55の工程を5時間かけじっくり煮込み、55時間寝かせて旨みを熟成させた濃厚な『金沢カレー』のルーとの相性が絶妙な『カレーちゃんぽん』。さらに「ゴーゴーカレー®」の人気ナンバー1メニューで定番の『ロースカツカレー』からヒントを得て完成した『カツカレーちゃんぽん』は、サクサクした存在感あるロースカツと『カレーちゃんぽん』との相性抜群で、味もボリューム満足いただける一杯です。また、「ゴーゴーカレー®」でも販売されていない世界初となるカレーパウダーを使用した、ドライカレー風の『半カレー焼飯』と、『近江ちゃんぽん』がセットになった『近江ちゃんぽんゴーゴーセット』もご用意しました。

■コラボ企画第2弾！ご当地B級グルメで地域を盛り上げたい

今回のコラボレーションは、当社と「ゴーゴーカレー®」とのコラボ企画の第2弾で、両社の代表が「飲食業界を盛り上げたい」と意気投

合したことがきっかけで実現しました。

第1弾では、2021年10月にオープンした肉そば専門店「炙り肉そば ニューヨーク」（大阪市中央区）にて、看板メニュー『炙り肉 soba』と『金沢カレー』がコラボした『カレー肉つけ soba』を期間限定で提供し、コロナ禍3年目の夏を盛り上げました。

今回は、ご当地B級グルメとして地元を中心に愛されている「近江ちゃんぽん」、「金沢カレー」を提供している両社が、「ご当地B級グルメで地域を盛り上げたい」という想いから実現。

今後、第3弾として当社が運営する蕎麦業態「金亀庵」でのコラボレーションを企画中です。

【ゴーゴーカレー®監修 期間限定コラボメニュー 概要】

メニュー名：『カレーちゃんぽん』、『カツカレーちゃんぽん』、『半カレー焼飯』

『近江ちゃんぽんゴーゴーセット』

価格：『カレーちゃんぽん』 880円（税込）

『カツカレーちゃんぽん』 1,100円（税込）

『半カレー焼飯』 440円（税込）

『近江ちゃんぽんゴーゴーセット』 1,210円（税込）

※エクスパーサ多賀店のみ 1,265円（税込）

提供期間：2022年9月6日（火）～11月7日（月）

提供店舗：全国の「ちゃんぽん亭総本家」

（今津店・高月店・大津テラス店・八日市店・土山SA店 除く）

営業時間：11:00-22:00（ラストオーダー 21:30）※店舗により異なります

定休日：店舗により異なります



【ゴーゴーカレー®について】

「カレーは地球を救う！カレーで世界一！」をビジョンに掲げ、2004年に「金沢カレー」を提供するカレー専門店として東京新宿にオープン。現在、国内に72店舗、海外に12店舗。

「ゴーゴーカレー®」の提供する「金沢カレー」は55の工程を5時間かけ、じっくり煮込んだ特製オリジナル・ルーが特徴です。55時間寝かし熟成させた旨みは、クセになる味の理由の1つです。また、食材にもこだわり、お米、野菜、お肉など、最適な食材を厳選してセレクト。国産食材を厳選し、安心・安全なカレーを毎日ご提供しています。

公式HP：www.gogocurry.com

「金沢カレー」とは：

金沢市を中心とする石川県のカレーライス店で供される独自の特徴を持ったカレーライスです。

＜「金沢カレー」の特徴＞

- (1) ルーは濃厚でドロッとしている。
- (2) 付け合わせとしてキャベツの千切りが載っている。
- (3) ステンレスの皿に盛られている。
- (4) フォークまたは先割れスプーンで食べる。
- (5) ルーの上にカツを載せ、その上にはソースがかかっている。



【近江ちゃんぽんについて】

究極の黄金だしとたっぷりの野菜が評判の滋賀県民のソウルフード。京風だしをベースのあっさり醤油味が特徴。歴史は古く、昭和38年に滋賀県彦根市の「麵類をかべ」で誕生し60年の歴史を誇る。現在は近畿から東海の幅広いエリアで親しまれています。スープにお酢を加えるが通の食べ方。近年は健康志向に伴い商品改良し、減塩、減脂にも取り組んでいます。

【ちゃんぽん亭総本家について】

創業昭和38年の滋賀・彦根発のちゃんぽん・ラーメン専門店。滋賀県を中心に全国55店舗を展開。同店の看板商品『近江ちゃんぽん』は黄金だしを特徴で、地元では「滋賀県民のソウルフード」として親しまれています。近年は各種メディアや番組

等でも取り上げられ人気を高めているチェーン店である。国産野菜にこだわり、醤油はグループ会社が製造する滋賀県産を使用しています。

公式 HP : <https://chanpontei.com/>

【株式会社ゴーゴーカレーグループについて】

現在、カレーからフードトランスフォーメーションを起こし、カレーの商品開発やコラボ事業、カレールーの販売など幅広く事業を展開しています。美味しいカレーを世の中に広め、“元気の源 のカレーをライフインフラへと導き世界中を元気にします。

社名 : 株式会社 ゴーゴーカレーグループ
代表 : 代表取締役 : 宮森 宏和
事務所 : (東京サポートセンター) 〒100-0006 東京都千代田区有楽町 1-12-1 新有楽町ビル 2 階
創立 : 2003 年 12 月
資本金 : 5,000 万円
グループ従業員 : 407 名 (グループ全体／正社員・パート・アルバイト含む) ※2020 年 2 月現在
事業内容 : カレーの専門商社 (カレー店のチェーン展開／カレーの商品開発・卸し・販売)

【ドリームフーズ株式会社について】

当社は 1963 年に滋賀・彦根に構えた麺類食堂をかべが発祥であり、近江ちゃんぽん専門店ちゃんぽん亭総本家や多賀そば専門店金亀庵など、独自性の強い差別化されたご当地飲食ブランドの創生に取り組み、現在は全国に 60 店舗あまりを展開しています。そして 2018 年には、1828 年創業の株式会社マルマタを M&A により傘下に加え、自社の製造工場にて業務用の中華麺や醤油、だし、しば漬けなどの食品製造販売事業に新規参入いたしました。これにより当社は、食の領域において、企画、開発、製造、販売、サービスまでを一貫して行う、文字通り「おいしいをつくる・つなぐ会社」へと進化を遂げました。当社の強みは、人と自然、歴史と文化が豊かな滋賀県という地に根ざしていることです。わたしたちはこれまで、またこれからも、「滋賀にしかない文化の体験」や「滋賀でしか食べられない食べ物」にフォーカスして、食の事業領域で地域 NO.1 企業を目指してまいります。

【企業概要】

社名 : ドリームフーズ株式会社
本社所在地 : 滋賀県彦根市幸町 74 番地 1
代表取締役社長 : 山本英柱
設立 : 1996 年 11 月 29 日
資本金 : 30,000,000 円
社員数 : 784 名 (2022 年 3 月現在) ※パート・アルバイト 含む
事業内容 : 飲食店の経営／ライセンスシステムによる飲食店の加盟店の募集及び加盟店の指導／
食品の加工、製造、販売及び輸出入
グループ会社 : 株式会社マルマタ
台湾夢想食品有限公司 (Dreamfoods Taiwan Inc.)
会社 HP : <https://chanpontei.com/aboutus/company/>

＜報道関係者お問い合わせ先＞

ドリームフーズ広報事務局

担当 : 小野 (090-4948-0868) ／ 柴山

メール : pr@netamoto.co.jp ／ TEL : 03-5411-0066 FAX : 03-3401-7788