

元祖札幌薬膳スープカレーの味を自宅で楽しめる 全国どこからでもオンラインで購入可能に

静岡県伊豆の国市 アジャンタインドカリ店 伊豆長岡が5月27日よりネット通販を開始

音楽スタジオや飲食店などを幅広く手がける株式会社オルフェウスレコーズ（本社：東京都江戸川区、代表取締役：内宮 則一）が静岡県伊豆の国市で運営する「アジャンタインドカリ店 伊豆長岡（以下当店と表記）」がECサイトを開設し、2023年5月27日（土）よりネット通販を開始いたします。



◆札幌薬膳スープカレーの起源の味をそのままご自宅にお届け

薬膳スープカレーを提供する当店は、札幌に200店舗以上あるスープカレー店の中でもその原型と言われ、レジェンド的存在の「アジャンタインドカリ店」の味とレシピを継承したお店です。2021年7月にオープンしてから現在まで店頭にて商品・テイクアウト商品の販売をしてきました。”お土産として持ち帰りたい”というお客様の声があったことから、常連様向けにフリーズパック商品の店頭販売を始め、大変ご好評いただき、まだご来店したことのないお客様にも当店のスープカレーを味わっていただきたいという想いからネット通販を始める運びとなりました。

◆店舗でも人気メニューの「とりカリ」と「かしみーる」を販売

EC サイトでは、当店の人気メニューである「とりカリ」と「かしみーる」を販売いたします。ご自宅に冷凍状態でお届けし、電子レンジの加熱のみの簡単調理で他店では味わえないオリジナルの味をお楽しみいただけます。スープは健康維持・増進のために研究を重ねて開発されたもので、体によい 45 種類のスパイスと漢方薬を実から挽き使用しています。市販品のルーや加工された調味料を一切使わずに、全て天然素材を使用。さらりとした舌触りでありながらコクがあり、甘みと辛みのバランスが取れた奇跡の味は、スパイスを掛け合わせることで作り出しています。



商品詳細

【販売商品】

-とりカリ

スープを作る際に使用した骨付き鶏をそのまま具材として入れて、大きめにカットされた野菜とともにスープをご堪能いただける、当店の定番且つ一番人気メニューです。

-かしみーる

とりカリと同じベースのスープに、鶏と豚の合挽き肉の旨みが凝縮した大きな肉団子が3つ入っています。肉団子ならではの食べ心地と食べやすさ、お腹にたまる満足感、まさにいいとこ取りの商品です。

【販売価格】 とりカリ 1,980 円税込、かしみーる 1,980 円税込 ※送料別途発生

【お支払い方法】 クレジットカード、コンビニ決済、Pay-easy、銀行振込、PayPal

【販売開始日程】 2023 年 5 月 27 日 (土)

【EC サイト URL】 <https://ajantacurry.base.shop>

◆伊豆長岡の地に足を運んでもらうためのきっかけ作り

今後も店頭で提供する商品はもちろん、全国どこでも「アジャンタインドカリ店」のスープカレーの変わらぬ味をお楽しみいただけるように尽力します。また、ネット通販の商品がきっかけで当店に興味を持っていただき、ご来店の動機となることで、伊豆長岡を訪れるお客様の増加につなげ、地域全体の発展に貢献できるお店作りを目指します。

◆アジャンタインドカリ店 伊豆長岡

場所：静岡県伊豆の国市古奈 1179 弘法の湯 本店の隣

営業時間：11：00～15：00（LO14：30）

定休日：月曜日・火曜日（定休日が祝日の場合翌平日が休み）

席数：27 席 駐車場：50 台

HP: <https://ajanta-curry.com/>



やさいカリ
¥1,600（税込）



えびカリ
¥1,600（税込）



とりやさいカリ
¥1,900（税込）

【企業概要】

社名：株式会社オルフェウスレコーズ 代表取締役：内宮 則一

本社住所：東京都江戸川区西小岩 1-27-16

設立：1989年9月

TEL：03-3689-0555

HP URL：<https://orpheusrecords.jp/>

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社オルフェウスレコーズ 担当：内宮 瑞季

TEL：03-3689-0555

Mail：m-uchimiya@innerspace.co.jp