# 老舗「銀座直久」が監修、 カレー専門店「濱久カレー」を新規開店

10月15日(金)からデリバリープラットフォームサービスにて先行展開

株式会社直久(東京都目黒区、代表取締役社長:根来 拓也)は、カレー専門店「濱久カレー」(読み:はまきゅうかれー)を、2021 年 10 月 15 日(金)より、デリバリープラットフォームサービスにて、新規開店します。

「濱久カレー」は、先行してデリバリー展開をはじめとし、今後、実店舗の出店を予定しています。



ひと言で「カレー」と言っても、生まれ育った地域や各家庭、お店によっても、味もこだわりも異なります。私たち一人ひとりに「好きなカレー」があるように、濱久カレーの「2つのカレーソース」と「豊富なトッピング」から、お好みの組み合わせをお楽しみください。

#### 【濱久カレーが目指すもの】

いつの時代も変わらず愛されるカレー。家庭の味、お店の味、自分で創る味。

人々の「好き」には、いろんな味があります。

私たちが目指すのは、毎日食べても飽きのこないカレー。その思いをのせて、今日もカレーをじっくりと煮込みます。



老舗「銀座直久」が研究し、材料一つ一つの旨味を引き出す手法を継承する「濱久カレー」は、いつの時代も愛される、 飽きのこない美味しいカレーをお届けします

# ●「ポーク」と「ビーフ」の2種類のソースで楽しむカレー

「ポークカレー」

豚の旨味と野菜がたっぷり溶け込み、優しい味わいの中にもスパイスの刺激を感じるポークカレー 「ビーフカレー」

牛の旨味が溶け込み、香り豊かでマイルド、ほどよい酸味の余韻と、コク深い味わいです。



### 【基本のラインナップ】

- ・赤身と脂身が絶妙なバランスの牛ハラミを、シンプルに塩と胡椒で味付けした「牛ハラミカレー」
- ・丁寧にした処理を施し長時間じっくり煮込んだ、とろとろ牛すじ肉がカレーに溶け込む「牛すじカレー」
- ・エビ・イカ・貝などのシーフードの旨味がたっぷりの「シーフードカレー」
- ・サクっと揚げた、厚切りのとんかつがのった定番「カツカレー」
- ・鶏もも肉をじっくり香ばしく焼いた「チキンステーキカレー」
- ・関東圏でカレー肉といえば、やはり豚「豚バラカレー」



濱久カレーイチ推しメニュー「牛ハラミカレー」



濱久カレーの豊富なトッピング

# 【デリバリ一販売展開】

「濱久カレー」は 10 月 15 日(金)より、デリバリープラットフォームサービス「UberEats」にて先行オープン、商品を販売提供します。コロナ禍における消費行動の変化に伴い、デリバリーサービスの需要にも対応します。

※「menu」、「foodpanda」、「Wolt」、「出前館」、よりご注文いただけます。

※配達エリア外により、ご注文いただけない場合が御座います。

## ●東京

新橋エリア

新宿エリア

大久保エリア

青山エリア

新木場エリア

#### ●神奈川

横須賀エリア

※一部エリアでは配送状況等により、15日からご注文いただけない場合が御座います。

## 【会社概要】

会社名:株式会社 直久

所在地:東京都目黒区碑文谷 5-15-1 碑文谷マンション 2F

代表者:根来 拓也

設立:1914年

URL: https://naokyu.com

事業内容:ら一めん店「直久」の運営、及びライセンス事業、「直久」ブランド生ら一めんの製造、販売(通信販売、百貨店

販売など)

【オンラインショップ URL】https://www.naokyu.net

# 【「直久」ブランドについて】

「直久」は、大正3年(1914年)に山梨県甲府市に麺類を提供する中華そば店として創業。

創業後、昭和42年(1967年)、「本場の味ら一めん直久」として1号店を東京銀座に出店。

当時から行列を絶やさないほど人気を誇った老舗ら一めん店です。

現在でもその人気は衰えることなく、自社の製麺所で打ち込んだ自家製麺と、日本の飲食店では最も多く仕入れている協会公認(※)の名古屋コーチン等を煮込んだすっきりとした正統派のスープを使用し、創業当時の伝統を守り、提供し続けることで、幅広い層から愛されています。(※)一般社団法人 名古屋コーチン協会



現在「直久」は、東京都 5 店舗、神奈川県 3 店舗、埼玉県 2 店舗、千葉県 2 店舗、群馬県 1 店舗、福岡県 1 店舗の計 18 店舗を展開し、「麺処直久」ブランドの FC 展開とデリバリー業態、通信販売を行っています。



#### 【お客様からのお問い合わせ先】

株式会社直久 お客様相談室

TEL:0120-041-709 (平日:9 時~17 時 ※土・日・祝日・年末年始を除く)

URL: https://naokyu.com

#### 【本リリースに関する報道のお問い合わせ先】

株式会社鉄人化計画 事業統括本部

TEL:03-3793-5115 (平日:10 時~18 時 ※土・日・祝日・年末年始を除く)

e-mail:pr-release-info@tetsujinka.com

コーポレートサイト URL: https://www.tetsujin.ne.jp