



丸の内朝大学発 「丸の内朝スープカレー」 丸の内仲通りCAFE GARBで販売開始

- ・食学部 究極のカレークラス講師 井上岳久氏(カレー総合研究所所長)がプロデュース
- ・コンセプトは朝に有効なスパイスを使った「毎朝食べたい朝専用カレー」

丸の内朝大学企画委員会

毎朝7:30からの大手町・丸の内・有楽町地区で市民大学「丸の内朝大学」を企画する丸の内朝大学企画委員会は、「食学部 究極のカレークラス」講師の井上岳久氏の協力のもと、朝に適した「丸の内朝スープカレー」を監修し、CAFE GARB(千代田区丸の内2-2-3)にて7月12日(月)より販売します。朝時間の活用とともに、朝の食生活の充実をはかる丸の内朝大学では、これまでもエリア内のコーヒー店舗との連動などを行ってまいりましたが、今回は朝から活発に動く方々に適したメニューとして新たに朝専用カレーを開発しました。「胃に負担の少ない」「野菜をふんだんに用いてヘルシーで食べやすい」「スパイスパワーで、シャキッと、そして体がポカポカ」の3要素により朝時間を、そして一日を通じてより活発に動いていただくために有効なメニューとなっています。



<丸の内朝スープカレー> 3カ条

- ・スパイスパワーでエネルギーチャージできるカレー
- ・朝から無理なく食べられる胃腸にやさしいカレー
- ・野菜が豊富でヘルシーなカレー

【コンセプト】 定番カレーを朝に食べるのではなく、朝食食べるに適した朝用のスープカレー。

【特にお勧め】365日カレーを食べたい方、二日酔いを抑えたい方、冷え性の方、集中力を高めたい方

【カレーソースについて】

- ・朝、食べると頭がすっきりするとされるカルダモン、ディルなど30種類以上のスパイスがたっぷり
- ・小麦粉が入っておらず、油も少量で胃腸がもたれないよう配慮
- ・スープ自体には生しょうが、玉ねぎ、ニンジンですりおろして使用しさっぱりとした仕上げに。

【具材】 有機無農薬の季節の野菜を種類多く入れることで栄養バランスに配慮。

【お米】 あきたこまちと発芽玄米のブレンド

価格：950円(税込/ドリンク付)

提供量：1日10食限定

提供時間帯：7:00AM~10:00AM



井上 岳久(カレー総合研究所所長/丸の内朝大学 食学部講師)

1968年生まれ、カレー業界を牽引する業界の第一人者。横濱カレーミュージアム・プロデューサーを経て現職に至る。横濱カレーミュージアムの立ち上げから携わり、2002年11月にプロデューサーに就任し、入館者数減少に悩む同館を復活に導く。2009年秋季期より丸の内朝大学 食学部 究極のカレークラスを担当。



CAFE GARB

美味しく、楽しく、寛げるがコンセプトで人気の丸の内仲通りに面したカフェ。7:00からのモーニング営業を2010年6月より開始。

千代田区丸の内2-2-3丸の内仲通りビル1F TEL.03-5220-0440 <http://www.garb.jp>

※「丸の内朝大学」は学校教育法上の「大学」ではなく、一般社団法人などによって運営される地域活性を目的とした市民大学です。

→報道関係 お問合せ先

丸の内朝大学 広報担当 宇田川裕喜

TEL:090-5505-9339 FAX:03-6368-3632 e-MAIL: woody@ecozeria.jp