

【コムダ珈琲店】新宿中村屋監修ソース使用\カレー祭り開催！/ 新商品「チーズカリードッグ」を6月22日（水）より季節限定で全国販売開始 ～再登場「エビカリーパン」、定番「カツカリーパン」あなたはどのカレーを選ぶ！？～

全国にフルサービス型の喫茶店を展開する株式会社コムダ [本社：愛知県 代表取締役社長：甘利祐一 グループ店舗数：966 店舗(2022年5月末時点)]は、全国のコムダ珈琲店で6月22日（水）からカレー祭りとして、新商品「チーズカリードッグ」を販売致します。また昨年ご好評をいただいた「エビカリーパン」も季節限定で再登場。新宿中村屋とのコラボ商品は、定番商品「カツカリーパン」、季節バーガーとしてご好評いただいた「カーリコロッケバーガー」「カーリメンチカツバーガー」「エビカリーパン」に続き第5弾です。



※写真はイメージです。

●あっちもこっちもスパイスづくし！

新宿中村屋と共同開発したオリジナルカーリソースは、厳選した香辛料を使用した深みのあるスパイシーな味わいが特徴。今年の「カレー祭り」は、スパイス香るカーリソースとの相性が抜群の3商品をご用意しました。ソーセージのパリッとした食感と熱々トロ〜りのチーズがたまらない新作「チーズカリードッグ」、エビのぷりぷり食感とカレーのスパイシーな味わいで、昨年好評につき再登場の「エビカリーパン」。そして、揚げたてサクサクのカツとカーリソースの定番商品「カツカリーパン」の3種類です。どのカーリも個性的な美味しさです。テイクアウトでお家でもお楽しみいただけます。あなたの推しカーリはどれ！？

●新商品は“チーズ×ソーセージ×スパイシーカーリソース”の最強コンボ

コムダ珈琲店特製のドッグパンにソーセージ、カーリソースをはさみ、上からチーズをたっぷりトッピングしました。オリジナルカーリソースに10種類以上のスパイス、じっくり炒めた玉ねぎに人参、りんご、デーツと牛肉・豚肉のひき肉を加え煮込み、ブイヨン、ウスターソースで仕上げた特製ソースを使用。スパイシーなカーリソースに熱々チーズのコクとソーセージの肉汁、じっくり煮込んだ野菜や果物の旨味があいまって、辛さの後にまろやかでやさしい甘さが広がります。ひと口食べたらずまらない！食欲をそそる一品です。

【商品概要】

■商品名・価格(税込)

チーズカリードッグ：580円～640円／エビカリーパン：910円～1,000円／カツカリーパン：910円～1,000円

※価格は店舗により異なります。

※やや辛めの商品です。辛い物が苦手な方やお子様は十分ご注意ください。

※お召し上がりの際は火傷に十分ご注意ください。

※盛り付け、器は店舗により異なる場合がございます。

※テイクアウトは店舗によりご希望に添えない場合がございます。詳細は直接店舗へお問い合わせください。

■販売期間

2022年6月22日(水)～2022年9月中旬(予定) ※カツカリーパンは通年商品です。

■販売店舗

全国のコメダ珈琲店

※販売は一部店舗を除きます。

このリリースに関するお問い合わせは、株式会社コメダ広報室 中島・深堀までお願い致します。TEL:070-3191-1322/MAIL:pr@komeda.co.jp