（農政クラブ、東商記者クラブ、大阪商工記者会、京都経済記者クラブにて同時配布）

２０１５年２月２６日

江崎グリコ株式会社
ＡＮＡクラウンプラザホテル京都

ホテルのシェフも認めた市販のカレールウ！！

グリコの本格カレー「ＺＥＰＰＩＮ」と
ＡＮＡクラウンプラザホテル京都がスペシャルコラボ

ＡＮＡクラウンプラザホテル京都内レストラン「Ｃｏｚｙ（コージー）」にてメニュー展開開始

＜概要＞

江崎グリコ株式会社の販売する大人のための本格カレールウ「ＺＥＰＰＩＮ（ぜっぴん）」を使ったコラボメニューをＡＮＡクラウンプラザホテル京都（京都市中京区）内のレストラン「Ｃｏｚｙ（コージー）」にて２０１５年２月２６日（木）から販売いたします。

今回のスペシャルコラボプロジェクトは、「ホテルのシェフも認めた市販のルウをホテル風にアレンジするとどうなるか？」という発想から始まり、何十回と試食を繰り返し、この度、ＺＥＰＰＩＮ×Ｃｏｚｙのオリジナルホテルカレーが完成いたしました。

特にこだわった点は、濃厚なコクと豊かな香りが特長の「ＺＥＰＰＩＮ」ルウとホテルレストランシェフオリジナルの“フォン・ド・ヴォライユ”とのベストなバランス。“フォン・ド・ヴォライユ”とは、鶏や香味野菜からとれる出汁のことで、これを加えることで味の奥行きが更に増します。ＺＥＰＰＩＮらしい４０種類のスパイスが織りなす豊かな香りとコクに、更にホテルカレーらしい上品さと深みのある味わいを兼ね備えた特別なコラボカレー「近江牛カレー」が誕生しました。また、シェフオリジナル和風出汁を使用したＺＥＰＰＩＮコラボの「近江牛カレーうどん」も登場しますのでぜひお試しください。

江崎グリコとＡＮＡクラウンプラザホテル京都は本コラボメニューを展開することで、新しいビジネスモデルの提案とし、さらなるお客様のニーズにお応えできるよう、話題を喚起してまいります。

画像左：カレー「ＺＥＰＰＩＮ＜中辛＞」　右：ＺＥＰＰＩＮコラボ「近江牛カレー」・「近江牛カレーうどん」

■ＺＥＰＰＩＮとは

江崎グリコ株式会社で発売中のカレー「ＺＥＰＰＩＮ」は、２００５年に発売を開始した高価格帯のブランドです。濃厚なコクと豊かな香りが楽しめる２層ルウが特長で、その本格的な味が大人世代に好評を頂いています。

■「ＺＥＰＰＩＮ」製品概要

製品名	カレーＺＥＰＰＩＮ ＜中辛＞
内容量	１７５ｇ（８皿分）
希望小売価格 （税別）	３１０円
製品特長	・「ＺＥＰＰＩＮ」は、コクのペーストを香りのルウの中に閉じ込めた、こだわりの２層タイプのカレールウです。コクのペーストにはデュクセルソース、香りのルウには４０種類のスパイスを配合しています。 ・＜中辛＞は、華やかでバランスのとれた上質な味わいに仕上げています。
対象層	５０代の大人家族

※＜中辛＞の他に＜大人のための甘口＞、＜辛口ブラック＞も好評発売中です。

■ＡＮＡクラウンプラザホテル京都について

ＡＮＡクラウンプラザホテル京都がある京都の堀川二条は平安時代、日本史上初の関白宣下を受けた藤原基経の邸宅でした。平安京の中でも「最高の館」と謳われた堀河院跡に立地し、庭園の一部が当ホテル駐車場の東北角に復元され、往時の姿をしのぶことができます。江戸時代、当時大ベストセラーになった「養生訓」の著者で儒学者の貝原益軒の学問の師匠である松永昌三の講習堂跡の石碑がホテル入口（東堀川通り）に建てられています。天保年間から幕末まで二条城の大手門の正面に立地することから、越前松平家が藩主を務めた福井藩邸がこの地にありました。

明治維新後の廃藩置県を経て、旧三井財閥の三井家京都本邸となり、第二次世界大戦後の財閥解体ののち裕進観光株式会社がこの地を取得。１９６３（昭和３８ 年）より、京都全日空ホテルの前身である「二条観光ホテル」を営業しておりました。１９８６ 年（昭和６１年）６ 月２５ 日に開業した「京都全日空ホテル」は、２０１３年２月１日にＡＮＡクラウンプラザホテル京都として共同ブランド化しました。古都京都の中央に位置し世界文化遺産「二条城」のほとりにたたずむ寛ぎのホテルとして、ビジネスやレジャーのご宿泊、レストラン、そして宴会や婚礼の会場として、国内外の幅広いお客様に愛されています。

ＡＮＡクラウンプラザホテル京都

〒６０４－００５５　京都市中京区堀川通二条城前 URL：www.anacpkyoto.com

■カフェレストラン「Ｃｏｚｙ」について

心和む滝と庭園を臨み、陽光が溢れる明るい店内には、躍動的なブッフェボードに50種類を超えるバラエティに富んだお料理と彩り豊かなデザートが並びます。シェフズキッチンコーナーでは焼きたての牛ステーキをはじめ、ライブ感あふれる調理風景を目でもお愉しみいただけます。

「近江牛カレー」「近江牛カレーうどん」共に「Ｃｏｚｙ」のブッフェでの展開のほか、単品でのメニュー販売もいたします。単品販売価格は「近江牛カレー」は１，８００円（税・サ込２，１３８円）、「近江牛カレーうどん」は１，４００円（税・サ込１，６６３円）、テイクアウトの場合は、それぞれ１，８００円（税込１，９４４円）、１，４００円（税込１，５１２円）となります。

■「ＺＥＰＰＩＮ」開発担当者コメント

江崎グリコ株式会社 マーケティング部　中川 充子（なかがわ　あつこ）

カレーＺＥＰＰＩＮは、センターに旨みのつまったペーストを閉じ込めるという、お菓子の製法を活かして作った２層ルウで濃厚なコクと豊かな香りを生み出し、本格的なカレーをご家庭でお楽しみいただけます。今回、シェフにフォン・ド・ヴォライユを加えて頂き、新しいホテル仕様の味わいが生まれたように、ＺＥＰＰＩＮをベースにご家庭の一工夫で新しい味わいを発見して頂きたいです。

ＡＮＡクラウンプラザホテル京都

今までのホテルカレーの定番だった「フォン・ド・ヴォー」をふんだんに使用していたカレーは、高級であればあるほど、ビーフシチュー風のカレーとなっていました。そこに疑問を感じ、改良を重ねたところ、今回のプロジェクトで求めていた本来のカレーの味を再現することができました。ここでしか味わえない、ＡＮＡクラウンプラザホテル京都オリジナルホテルカレーを是非お試しください。

以上

コラボメニューに関するお問い合わせ先：ＡＮＡクラウンプラザホテル京都
企画担当　桐山 淳子　ＴＥＬ：０７５－２３１―１１５５（代表）ＦＡＸ：０７５－２５２－８５７７
E-MAIL:marketing@anacpkyoto.com