

2025年4月16日
梅乃宿酒造株式会社

梅乃宿酒造が “カレー好きが通う水曜限定幻のカレー店”とコラボ！ カレーの街・神田で「ラッシーが主役のカレー祭」 4月30日から開催



梅乃宿酒造株式会社（本社：奈良県葛城市、代表取締役：吉田佳代）と、神田で水曜日の昼限定で営業する自律カレー「Pitch」（株式会社フミリス、代表取締役：小林隆文）は、梅乃宿酒造が製造・販売する「大人の宴のラッシー」を主役にした「ラッシーが主役のまぼろしのカレー祭」を2025年4月30日(水)、5月7日(水)、14日(水)、21日(水)に開催いたします。

梅乃宿酒造は2024年12月に、マンゴーの果肉感がたのしめるラッシーのお酒「大人の宴のラッシー『芒果(マンゴー)』」と、あらごし梅酒を隠し味として使用して、ラッシーのお酒とのマリアージュが絶妙な「ラッシーを美味しくするカレー」を発売しました。

そんな「ラッシーのお酒」と「お酒を美味しくするカレー」をセットにしたユニークな組み合わせに、発売直後から「カレーを脇役にして、ラッシーを美味しくするという着眼点が良い(笑)」「カレーに梅酒？凄いっ！」「ラッシーのお酒をおいしく飲むために、カレーまで自社で作るって”斜め上”」「今まで食べたレトルトカレーで一番おいしかった」など驚きの声が多数寄せられています。

これまで梅乃宿酒造の公式オンラインショップや直営店でしか購入できなかった「大人の宴のラッシー」を、リアルで体験できる唯一の機会。カレーの街・神田に水曜の昼だけ現れる「ラッシーが主役のまぼろしのカレー祭」で、新たなペアリング体験をお楽しみください。

梅乃宿酒造「大人の宴のラッシー」特設ページ

https://shop.umenoyado.com/Page/Parlor_Aragoshi/Lassi_Curry/

ラッシーが主役のまぼろしのカレー祭会場 自律カレーPitch

<https://humilis.jp/pitchcurry>

ポイント

- ✓ 水曜の昼だけ現れる「ラッシーが主役のまぼろしのカレー祭」が“カレーの街”神田で開催！
- ✓ カレーを超えた主役！“ラッシーのお酒”がリアル店舗に初登場！
- ✓ 相棒から主役へ。ラッシーがカレーを従える時代がきた！
- ✓ 本企画のためだけに開発した特製カレー。仕上げは自分で、スパイスブレンド体験実施中！

お酒をもっと自由に楽しむ。“ラッシー × カレー”という新たな選択肢

PARLORあらごしシリーズは、「お酒をもっと自由に楽しんでほしい」という想いから生まれ、飲む・食べる・かけるなど新しいお酒の楽しみ方を提案してきました。

お客様アンケートで「梅乃宿ファンはカレー好きが多い」ことが判明し、カレーに合う“ラッシーのお酒”を開発。試作を重ねる中で、スパイシーなキーマカレーとの相性が抜群であることが分かりました。しかし、そこで満足せず「お酒に合うカレー自体を開発すれば、もっとワクワクを提供できるのでは」と考え、オリジナルカレーの開発にも挑戦。「新しい酒文化を創造する蔵」として、「大人の宴のラッシー 芒果(マンゴー)」と「ラッシーを美味しくするカレー」を組み合わせ、唯一無二の「お酒・食体験」をお届けします。

**“大人の宴のラッシー”に合う、店舗で楽しめる特製カレーを本企画のためだけに開発**

リアル店舗ならではの味わいやペアリングを考え抜いた、特別仕様のカレーをPitch店主が開発しました。この機会にぜひ、「大人の宴のラッシー」とのペアリングを、お店で体験してください。

Pitch特製「ラッシーに合うネパール山椒キーマ」

ネパール独自のスパイスであるティンムル（ネパール山椒）が主役のピリリと刺激のあるキーマカレー。ミカンのような爽やかな香りとスパイシーな刺激が、甘くてどっしりした大人のラッシーと合います。仕上げに、お好みで砕いたティンムルなどのスパイスをふりかけてお楽しみください。（Pitch店主）



特製カレーに自分でスパイスをクラッシュ・配合して楽しむ「スパイスブレンド体験」実施中！

スパイスを砕くたびに香りが立ち上がり、ラッシーとの極上のペアリング体験が始まります。

「大人の宴のラッシー」をさらに楽しむために、最後の仕上げは、複数のスパイスで自分好みにカスタマイズ！

好きなスパイスを選んで、自分でスパイスグラインダーで潰し、お好みの量を振りかけて特製カレーをラッシーとともに楽しんでください。

大人の宴のラッシーを引き立てる、自分好みの華やかなスパイスの香りとのマリージュを楽しめます。

<スパイス4種から選べます>

- ・ティンムル（ネパール山椒）
- ・ピーナッツ
- ・ブラックペッパー
- ・コリアンダーシード



水曜の昼だけ現れる「ラッシーが主役のまぼろしのカレー祭」がカレーの街 神田で開催

「ラッシーが主役のまぼろしのカレー祭」開催概要

■ 内容

- ・「ラッシーに合うネパール山椒キーマ」を注文で、梅乃宿酒造「大人の宴のラッシー」を1杯試飲できます。
- ・自分でスパイスをクラッシュ・配合できる「スパイスブレンド体験」

■ 開催日時

2025年4月30日(水)、5月7日(水)、14日(水)、21日(水)

各日11:00~14:00・要予約

予約URL: <https://airrsv.net/currypitch/calendar>

■ 場所

自律カレー Pitch

〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1丁目3-8

楽々テラスR神田駅徒歩2分

<https://humilis.jp/pitchcurry>



商品情報

大人の宴のラッシー「芒果」(マンゴー)

フルーティな甘み、ヨーグルトの酸味が絶妙に調和した、カレーを食べるとつい手が伸びてしまう日本酒仕込みのラッシーのお酒です。

とろりとなめらかなアルフォンソマンゴーピューレと、ほどけるような食感のダイスカットマンゴーを使用し、濃厚過ぎないヨーグルトのクリーミーな口当たりと、マンゴーの余韻を残しながらもさっぱりとした後口が特長です。

《商品名》 PARLORあられし 大人の宴のラッシー「芒果」

《原材料名》 殺菌済み発酵乳(国内製造)、マンゴー、レモン、スピリッツ、日本酒、糖類/安定剤(ペクチン)

《アルコール度数》 4%

《容量》 300mL

《税込価格》 ¥1,100

《販売》 梅乃宿酒造直営店、梅乃宿酒造公式オンラインショップ

ラッシーを美味しくするカレー

日本酒仕込みのあられし梅酒を隠し味に入れた、ラッシーのお酒に抜群に合うキーマカレーです。

口当たりのフルーティな甘さのあとに、スパイスの波が押し寄せ、思わずラッシーのお酒に手が伸びます。

レンコンの食感が特徴的な、合挽の牛肉と豚肉がゴロゴロ入った、おつまみにもなるカレーです。

《商品名》 PARLORあられし ラッシーを美味しくするカレー

《内容量》 200g

《税込価格》 ¥650

《賞味期限》 24か月

《販売》 梅乃宿酒造直営店、梅乃宿酒造公式オンラインショップ

※本製品にアルコールは含まれておりません

おうちで楽しむ“ラッシー×カレー”のペアリングセット (2人分)

「大人の宴のラッシー『芒果(マンゴー)』」と、日本酒仕込みのあられし梅酒を隠し味に使った「ラッシーを美味しくするカレー」がペアになった、2人で楽しめるセット。マンゴーの濃厚な果肉感と爽やかな甘み、スパイスの効いたカレーの組み合わせが、新しい食の楽しみ方を生み出します。スパイスの余韻が口に広がるたびに、思わずラッシーのお酒に手が伸び、ペアリングの妙をぜひご自宅で。

《商品名》

PARLORあられし 大人の宴のラッシーと、ラッシーを美味しくするカレー

《セット内容》

大人の宴のラッシー「芒果」 300mL×2本

ラッシーを美味しくするカレー 200g×2箱

《税込価格》 ¥3,500

《販売》 梅乃宿酒造公式オンラインショップ



1893年創業の地酒蔵。近年は日本酒だけでなく、リキュール等の若い世代にも人気の新しい商品も開発・製造しています。酒銘の「梅乃宿」は旧蔵の庭にある樹齢約300年の梅の古木に鶯が飛来し、その風雅なさえずりを楽しませてくれることにちなんでいます。近年では日本酒リキュール「あられしシリーズ」が大ヒットし、日本酒だけでなく幅広い層に親しまれています。

商号：梅乃宿酒造株式会社 代表者 吉田佳代
所在地(本社)：〒639-2135 奈良県葛城市寺口27-1
設立：1893年(明治26年)
資本金：3,000万円
事業内容：日本酒、リキュール、各種酒類の製造・販売、商品開発
URL：<https://umenoyado.com/>

<本件に関するお問い合わせ先>

梅乃宿酒造株式会社 マーケティング部：石塚好 E-mail：ishizuka@umenoyado.com
本社：〒639-2135 奈良県葛城市寺口27-1 Tel：0745-69-2121