

2025年12月10日
梅乃宿酒造株式会社

奈良の地酒蔵「梅乃宿酒造」の“カレーを美味しくする 本格フルーツラッシーのお酒”が、インド大使館御用達 として知られる「インド料理ムンバイ」の期間限定コ ラボメニューとして登場！

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）は、メディアにも多数取り上げられインド大使館御用達としても知られる、東京の「インド料理ムンバイ」と待望のコラボレーションを実施いたします。

今回のコラボレーションでは、「インド料理ムンバイ」のスパイスの効いたカレーと、SNSで話題のマンゴーの果肉感がたのしめるラッシーのお酒「梅乃宿酒造・大人の宴のラッシー」が楽しめるセットメニューを提供します。



【コラボレーションメニュー】

このセットでしか味わえない、至福のペアリングを体験いただけます。

メイン(カレー)：ブラックペッパーチキン 又は バターチキン
サイド：カシューナッツチャートサラダ、チーズナン、パパール（豆せんべい）
ドリンク：大人の宴のラッシー 芒果（アルコール4%）
セット価格：2,800円(税込)

〈辛口カレー「ブラックペッパーチキン」×大人の宴のラッシー 芒果〉

「ブラックペッパーチキン」は「インド料理ムンバイ」を代表するメニューで、その名の通り黒胡椒がガツンと効いた本格的な辛口チキンカレーです。そんなスパイシーな刺激を、マンゴーの芳醇な甘みと濃厚ヨーグルトのなめらかさで楽しむ「大人の宴のラッシー芒果」が優しく包み込みます。ふんわりとしたほろよい感と共に、辛さの後に訪れる極上の癒やしは、まさに至福のペアリング。手が止まらなくなる最高の相性です。

【提供期間】

2025年12月11日(木)～2026年3月31日(火)

【提供店舗】

インド料理ムンバイダイニング アトレ恵比寿店
〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南1-5-5 アトレ恵比寿 本館6F
インド料理ムンバイ 四谷店
〒160-0004 東京都新宿区四谷1-8-6 ホリナカビル2F

【インド料理ムンバイ様について】

本格インド料理を提供するレストラン。
オーセンティックな北インド料理をベースに、本場のレシピを大切にしつつ日本の旬の食材を組み合わせたり、日本人好みに合わせたアレンジを加え、インド料理が初めての方もおいしく召し上がっていただける味を目指しています。

インド文化の情報発信地として、またインドに興味をもつ日本人が集まれる場所として2005年に開業。インド大使館隣に本店となるインド料理ムンバイ九段店をオープンし、現在、東京都内を中心にインド料理ムンバイおよびムンバイグループを展開しています。

日本で一番インドに近いインドレストラン®



インド料理ムンバイ 四谷店



インド料理ムンバイダイニング アトレ恵比寿店



【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あらごし 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

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、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「あらごしシリーズ」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