

**本能を直撃！**  
**ジューシーな厚切り肉の本格スパイシーカレー！**  
**【カレーMaster】2015年秋 人形町にオープン！**  
<http://currymaster.jp>

下味をつけ低温で長時間じっくり焼き上げたスモークバーベキューの厚切り肉と、こだわりの野菜を、5時間以上煮込んで作った本格スパイシーカレーを提供する「カレーMaster」が2015年秋 人形町にオープン！ハイセンスな空間でひと味違う体験を！

**■これがカレーMaster！**

**1. じっくり煮込んだスパイシーカレー**

スモークバーベキューの厚切り肉とこだわり野菜と一緒にじっくり煮込んだカレーです。シェフが研究を重ねたオリジナルスパイスを使った、さわやかでしっかり味の本格的なスパイシーカレー！

**2. スモークバーベキュー**

10種類以上のオリジナルスパイスで下味をつけた牛肉と豚肉を、100度の低温で長時間スモークして焼き上げたのがスモークバーベキュー！余分な脂も落ち、ヘルシー・ジューシー・スモーキーで「肉」の旨味を実感！その味わいはまさに本能を直撃！

**3. アメリカをイメージした空間**

スモークバーベキューはアメリカのスローフード。店内もアメリカンでハイセンスな空間です。ブルックリンラガービールも常備！厚切り肉をつまみにちょい飲みし、カレーでシメるのもアリ！女性も気軽に入れる雰囲気です！

**■人気メニューTOP3**

**1. ビーフプリسケット&スモークバーベキューカレー**

やっぱりビーフが一番人気！スモークバーベキューカレーをとことん味わえる定番メニュー！

**2. ポークベリー&スモークバーベキューカレー チーズトッピング**

ポークとチーズは相性バツグン！女性に人気！

**3. 野菜スモークバーベキューカレー**

ゴロッとたっぷり野菜！栄養バランス満点メニュー！

---

**■店舗の概要**

店舗名：カレーMaster

住所：〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町 1-8-9 1F（地下鉄人形町駅 A5 出口徒歩 3 分）

電話：03-3661-5068

営業時間：月曜～金曜 11:30～22:00 / 土曜 11:30～15:00

定休日：日曜・祝日

URL：<http://currymaster.jp>

**■本件に関するお問い合わせ先**

担当者：カレーMaster 渋谷 聡史（しぶたに としふみ）

電話：03-3661-5068

Email：[info@currymaster.jp](mailto:info@currymaster.jp)