

PRESS RELEASE



【報道関係者各位】

SPICY CURRY 魯珈(ろか)

2016年11月30日

ありそうでなかったフュージョン飯

るうろうはん スパイシー カレ ー ろ か

本格カレーと魯肉飯の店『SPICY CURRY 魯珈』登場

2016年12月1日(木)11時より新大久保にOPEN!

～OPEN 当日限定で、サービス券&数量限定 手土産スイーツが登場予定～

<http://spicycurryroka.jimdo.com/>

拝啓、時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

この度、2016年12月1日(木)より、本格カレーと魯肉飯(るうろうはん)のお店「SPICY CURRY 魯珈(ろか)」が大久保(東京都新宿区百人町 1-24-7 シュミネビル 1F)に新規 OPEN いたします。

魯珈(ろか)は、名前の通り、珈哩(カレー)と魯肉飯(るうろうはん)を由来として名付けられたお店です。カレー屋でありながら、スパイスから調合する手作り薬膳カレーと台湾のソウルフード魯肉飯(るうろうはん)の両方を合盛りで堪能することができる、新しいスタイルのフュージョン飯を提供するお店として誕生いたします。店内はカウンター席9席のみ。女性店主が1人で切り盛りし、きめ細やかなサービスでご提供いたします。

インドカレーの美味しさは、年々日本にも広まりつつあります。それに比べ、魯肉飯(るうろうはん)は、台湾の屋台飯の定番として親しまれている食べ物ですが、日本での認知度はあまり高くはありません。インドカレー屋の名店「南インドカレー&バル エリックサウス」で修行するとともに、過去に魯肉飯専門店も経験していた店主の強いこだわりにより、ぜひ「魯肉飯(るうろうはん)」の美味しさも、カレーとともに知っていただければ、という思いから、この度フュージョンスタイルの「魯珈(ろか)」が誕生いたしました。

魯珈(ろか)の薬膳カレーは、スパイスから調合した身体にも優しいヘルシーなカレーです。毎日じっくり煮込んで手作りし、ご用意いたします。また、魯肉飯(るうろうはん)は、作り手のこだわりがギュッと詰まった、旨みが記憶に残る風味に仕上がっております。単品でも美味しくお楽しみいただけますが、ぜひ当店自慢の合盛りで絶品フュージョン飯をお召し上がりください。

敬具



<選べる2種カレー 850円>
好きなカレー2種を選べます



★オススメ★
<ろかプレート 950円>
魯珈の真骨頂、カレーと魯肉飯の合盛り



<魯肉飯 750円>
旨み自慢の味、魯肉飯です

■魯珈(ろか)について

珈哩(カレー)と魯肉飯(るろうはん)を由来として名付けられたお店です。大久保という立地は、新鮮なスパイスをそのまま仕入れられるということもあり、あえてディープな街を選んでOPENいたしました。カレーだけでなく、魯肉飯(るろうはん)も気合を入れて作っています。ぜひ両方の味を一度ご賞味ください。お弁当も500円～販売します。

■魯珈(ろか)の6つのこだわり

○お米の美味しさ

当店で使用するお米は、秋田県大湯村(おおがたむら)の美味しいあきたこまちです。小粒なのにコシのある食感がカレーにもぴったりで、使う分だけ直送して頂いております。カレーを付けずにそのままでも是非召し上がってみてください。

○新鮮なお肉の仕入れ

お肉の質でも信頼の厚い佐藤精肉店さんから、朝早く新鮮なお肉を入荷させて頂いております。ラム肉を生で仕入れられるのも佐藤精肉店さんならでは。

○生ハーブ使用

好きな方はご自宅でも育てられたり、最近身近になってきたカレーリーフ。ベイリーフと違って食べられますので、ちょっと渋みもありますが、初めての方も是非お試しください。他にも、生のハーブを使った東南アジア系のカレーなども限定カレー枠でお出しする予定です。ハーブや香草が好きな方はぜひトライしてみてください。

○スパイスの鮮度

スパイスは鮮度が命です。時間が経つと、色や香りが薄くなったりと、フレッシュさが損なわれていきます。大久保界隈は実はスパイスのメッカともいわれます。インドやネパールなどのハラルショップが多数あり、実はフレッシュなスパイスを仕入れるには最適ともいえる立地を活かしています。

○毎日食べても飽きない味を

味付けは添加物を極力使用せず、スパイスと野菜自体の水分や塩でシンプルに。毎日食べても飽きないようヘルシーな口当たり仕上げております。毎日ご来店いただいてもお楽しみいただけると自負しております。

○作り手の情熱

店主は大のカレー好きで、カレーの名店、八重洲の「南インドカレー&バル エリックサウス」で7年修行し独立。時間があれば全国の有名カレー店を食べ歩きする日々を送っています。魯肉飯(るろうはん)は学生時代の頃、アルバイトしていた髭鬚張魯肉飯で衝撃的な出会いを果たし、独立するときは、カレーと一緒に魯肉飯(るろうはん)を作ろうと心に決めており、「魯珈(ろか)」を立ち上げるに至りました。カレーは薬膳。明日への活力になっていただけたらと願いを込めています。ディープな大久保の街も愛しています。

【店舗概要】

店名 : SPICY CURRY 魯珈(ろか)
オープン日 : 2016年12月1日(木)11時~15時/17時~20時
営業時間 : <昼>月~土11時~16時(※火・木は15時まで) / <夕>火・木17時~20時
定休日 : 日・祝
所在地 : 東京都新宿区百人町1-24-7 シュミネビル1F
TEL : 03-3367-7111
ホームページ : <http://spicycurryroka.jimdo.com/>
Instagram : @spicycurryroka / <https://www.instagram.com/spicycurryroka/>
Twitter : @spicycurryroka / <https://twitter.com/spicycurryroka>



<魯珈ロゴ>



【取材に関するお問い合わせ先】

魯珈(ろか) Tel:03-3367-7111 E-mail:spicycurryroka@gmail.com