

社員食堂人気NO.1メニューが
長崎・諫早産「長崎ばってん鶏」とコラボレーション！

吉本興業の社員食堂

よしもとカレー いさはや 長崎ばってん鶏編 スープカレー
6月10日（土）発売

吉本興業東京本部にある社員食堂で最も人気の高いメニュー「よしもとカレー」と、長崎県諫早市産の「長崎ばってん鶏」のコラボレーション商品『よしもとカレー いさはや 長崎ばってん鶏編』が完成し、6月10日（土）に発売されます。

「よしもとカレー」は、2021年11月にレトルト食品として商品化し、販売がスタートしました。

また、吉本興業が取り組む地域創生の一環として、全国各地の魅力ある食材と「よしもとカレー」がコラボレーションした商品も発売しており、今回はその第6弾となります。

長崎ばってん鶏は、自然豊かな長崎県内指定農場の開放鶏舎でのびのびと、かつストレスにも配慮してハーブを与えて育てられた、地元で人気の銘柄鶏です。

その味は、畜水産物のおいしさを研究する伊藤忠飼料株式会社研究所から、柔らかくてジューシーで濃厚な旨味が特長とお墨付きをいただくほどです。よしもとカレー いさはや 長崎ばってん鶏編は、その鶏肉の旨味を味わえるスープカレーです。

長崎県内だけでなく、東京と大阪のよしもとエンタメショップ、ECサイト「Cheeky's store」でも購入できますので、ぜひこの機会にご賞味いただくとともに、貴媒体にてご紹介くださいますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

商品概要

よしもとカレー いさはや 長崎ばってん鶏編

【発売日】2023年6月10日（土）

【価格】550円（税抜き）

【販売数量】1,500個

【販売者】長崎県養鶏農業協同組合

【販売場所】

よしもとエンタメショップ

- ・新宿店（ルミネtheよしもと内）
- ・難波店（なんばグランド花月ビル内）

長崎県内

- ・諫早駅 観光案内PRコーナー（諫早駅ビル3階：改札前）
- ・諫早市物産ホール（諫早商工会館1階）
- ・県内各直売所（シュシュ、三浦マルシェ、鈴田峠、彼杵の荘）
- ・県養鶏農協 直売会会場（諫早市久山町2014-42ほか）

【販売ECサイト】Cheeky's store

<https://onl.tw/Ty4t17c>



▼絶対うまかけん、食べてほしか！諫早（いさはや）のグルメ

3つの海に囲まれ、風光明媚で自然豊かな諫早市は、長崎県のど真ん中に位置し、アクセスが抜群です。「長崎ばってん鶏」のほかにも、「小長井かき」「伊木力みかん」「楽焼うなぎ」などの多彩なグルメが目白押し。ぜひその絶品グルメを楽しみにお越しください。

吉本興業の社員食堂

よしもとカレー

▼よしもとカレー

吉本興業東京本部にある「Munch Lunch（マンチ ランチ）」は、社員や芸人さんらで賑わう社員食堂。

そのメニューの中で人気が高いのが「よしもとカレー」です。

甘さから入り、スパイスの刺激が心地よく押し寄せ、野菜をじっくり煮込んで引き出した自然の甘みにあふれた味わいのカレーです。

「あの味を自宅でも食べることができたら」。

2021年、芸人さんや社員から届いたそんな声のもと、レトルト食品化が決定。試行錯誤を重ねる中で、こだわったのが、吉本興業の原点である大阪。

日本のたまねぎ栽培の発祥地である大阪・泉州（せんしゅう）地域で生産された「泉州たまねぎ」は水分が多く甘みがあり、肉厚で柔らかいのが特徴で、このたまねぎを使うことにより、スパイシーでありながら、コクとまろやかさを引き出した「よしもとカレー」が完成しました。

よしもとカレーが個数限定で発売されたのが2021年11月23日の勤労感謝の日となります。翌2022年も働く人への感謝込めて、11月23日に発売したことにちなみ、一般財団法人日本記念日協会に、11月23日を「よしもとカレーの日」として登録しています。

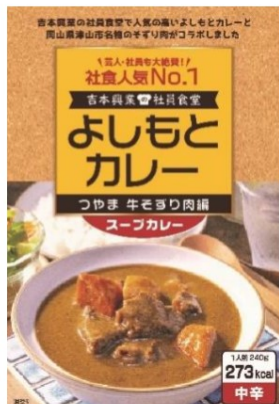


▼よしもとカレーで地域起こし

今回の「よしもとカレーいさはや 長崎ばってん鶏編」は、よしもとカレーと地域の食材とのコラボ商品第6弾になります。

第1弾は鹿児島県出水市名産の「赤鶏さつま」を使った「よしもとカレー いずみ赤鶏さつま編」、第2弾は岡山県津山市名産の「牛そずり肉」を使った「よしもとカレー つやま 牛そずり肉編 スープカレー」、第3弾は新潟県十日町市名産の「妻有ポーク」を使った「よしもとカレーとおかまち妻有ポーク編」、第4弾は埼玉県川越市産の「里芋」を使った「よしもとカレー かわごえ 里芋けんちん編」を発売。そして長崎ばってん鶏編は、第5弾の長野県中野市産のきのこ三種を使った「よしもとカレー しんしゅうなかの 三種のきのこ編」と同時発売になります。

今後も「よしもとカレーで地域起こし」を目標に、カレーとマッチする全国の知られざる食材を発掘し、47都道府県すべての食材とのコラボを目指していきます。



【本件に関するお問い合わせ】

吉本興業株式会社 プロモーション統括室 楠

Tel:03-3209-8256 携帯:080-2424-9133 Email:kusunoki.hideshi@yoshimoto.co.jp