

2015年2月26日



江崎グリコ株式会社  
ANAクラウンプラザホテル京都

ホテルのシェフも認めた市販のカレールウ！！

グリコの本格カレー「ZEPPIN」と  
ANAクラウンプラザホテル京都がスペシャルコラボ  
ANAクラウンプラザホテル京都内レストラン「C o z y」にてメニュー展開開始

<概要>

江崎グリコ株式会社の販売する大人のための本格カレールウ「ZEPPIN（ぜっぴん）」を使ったコラボメニューをANAクラウンプラザホテル京都(京都市中京区)内のレストラン「C o z y（コージー）」にて2015年2月26日（木）から販売いたします。

今回のスペシャルコラボプロジェクトは、「ホテルのシェフも認めた市販のルウをホテル風にアレンジするとどうなるか？」という発想から始まり、何十回と試食を繰り返し、この度、ZEPPIN×C o z yのオリジナルホテルカレーが完成いたしました。

特にこだわった点は、濃厚なコクと豊かな香りが特長の「ZEPPIN」ルウとホテルレストランシェフオリジナルの“フォン・ド・ヴォライユ”とのベストなバランス。“フォン・ド・ヴォライユ”とは、鶏や香味野菜からとれる出汁のことで、これを加えることで味の奥行きが更に増します。ZEPPINらしい40種類のスパイスが織りなす豊かな香りとおコクに、更にホテルカレーらしい上品さと深みのある味わいを兼ね備えた特別なコラボカレー「近江牛カレー」が誕生しました。また、シェフオリジナル和風出汁を使用したZEPPINコラボの「近江牛カレーうどん」も登場しますのでぜひお試しください。

江崎グリコとANAクラウンプラザホテル京都は本コラボメニューを展開することで、新しいビジネスモデルの提案とし、さらなるお客様のニーズにお応えできるよう、話題を喚起してまいります。



画像左：カレー「ZEPPIN<中辛>」 右：ZEPPINコラボ「近江牛カレー」・「近江牛カレーうどん」

## ■ Z E P P I Nとは

江崎グリコ株式会社で発売中のカレー「Z E P P I N」は、2005年に発売を開始した高価格帯のブランドです。濃厚なコクと豊かな香りが楽しめる2層ルウが特長で、その本格的な味が大人世代に好評を頂いています。



## ■ 「Z E P P I N」製品概要

製品名	カレーZ E P P I N ＜中辛＞
内容量	175g（8皿分）
希望小売価格 （税別）	310円
製品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>「Z E P P I N」は、コクのペーストを香りのルウの中に閉じ込めた、こだわりの2層タイプのカレールウです。コクのペーストにはデュークセルソース、香りのルウには40種類のスパイスを配合しています。</li> <li>＜中辛＞は、華やかでバランスのとれた上質な味わいに仕上げています。</li> </ul>
対象層	50代の大人家族

※＜中辛＞の他に＜大人のための甘口＞、＜辛ロブラック＞も好評発売中です。

## ■ ANAクラウンプラザホテル京都について



ANAクラウンプラザホテル京都がある京都の堀川二条は平安時代、日本史上初の関白宣下を受けた藤原基経の邸宅でした。平安京の中でも「最高の館」と謳われた堀河院跡に立地し、庭園の一部が当ホテル駐車場の東北角に復元され、往時の姿をしのぶことができます。江戸時代、当時大ベストセラーになった「養生訓」の著者で儒学者の貝原益軒の学問の師匠である松永昌三の講習堂跡の石碑がホテル入口（東堀川通り）に建てられています。天保年間から幕末まで二条城の大手門の正面に立地することから、越前松平家が藩主を務めた福井藩邸がこの地にありました。

明治維新後の廃藩置県を経て、旧三井財閥の三井家京都本邸となり、第二次世界大戦後の財閥解体ののち裕進観光株式会社がこの地を取得。1963（昭和38年）より、京都全日空ホテルの前身である「二条観光ホテル」を営業しておりました。1986年（昭和61年）6月25日に開業した「京都全日空ホテル」は、2013年2月1日にANAクラウンプラザホテル京都として共同ブランド化しました。古都京都の中央に位置し世界文化遺産「二条城」のほとりにたたずむ寛ぎのホテルとして、ビジネスやレジャーのご宿泊、レストラン、そして宴会や婚礼の会場として、国内外の幅広いお客様に愛されています。

ANAクラウンプラザホテル京都

〒604-0055

京都市中京区堀川通二条城前 URL：[www.anacpkyoto.com](http://www.anacpkyoto.com)

## ■カフェレストラン「Cozy」について



心和む滝と庭園を臨み、陽光が溢れる明るい店内には、躍動的なブッフェボードに50種類を超えるバラエティに富んだお料理と彩り豊かなデザートが並びます。シェフズキッチンコーナーでは焼きたての牛ステーキをはじめ、ライブ感あふれる調理風景を目でもお楽しみいただけます。



「近江牛カレー」「近江牛カレーうどん」共に「Cozy」のブッフェでの展開のほか、単品でのメニュー販売もいたします。単品販売価格は「近江牛カレー」は1,800円（税・サ込2,138円）、「近江牛カレーうどん」は1,400円（税・サ込1,663円）、テイクアウトの場合は、それぞれ1,800円（税込1,944円）、1,400円（税込1,512円）となります。

## ■「ZEP PIN」開発担当者コメント



江崎グリコ株式会社 マーケティング部 中川 充子（なかがわ あつこ）

カレーZEP PINは、センターに旨みのつまったペーストを閉じ込めるといふ、お菓子の製法を活かして作った2層ルウで濃厚なコクと豊かな香りを生み出し、本格的なカレーをご家庭でお楽しみいただけます。今回、シェフにフォン・ド・ヴォライユを加えて頂き、新しいホテル仕様の味わいが生まれたように、ZEP PINをベースにご家庭の一工夫で新しい味わいを発見して頂きたいです。

## ANAクラウンプラザホテル京都

今までのホテルカレーの定番だった「フォン・ド・ヴォー」をふんだんに使用していたカレーは、高級であればあるほど、ビーフシチュー風のカレーとなっていました。そこに疑問を感じ、改良を重ねたところ、今回のプロジェクトで求めていた本来のカレーの味を再現することができました。ここでしか味わえない、ANAクラウンプラザホテル京都オリジナルホテルカレーを是非お試しください。

以上

コラボメニューに関するお問い合わせ先：ANAクラウンプラザホテル京都  
企画担当 桐山 淳子 TEL：075-231-1155（代表）FAX：075-252-8577  
E-MAIL:marketing@anacpkyoto.com

「ZEP PIN」に関するお客様からのお問い合わせ先：  
グリコお客様センター【フリーダイヤル】0120-917-111

「ZEP PIN」に関するお問い合わせ先：江崎グリコ株式会社  
グループ広報部（本社）吉本、山崎、市田、ガッサー TEL：06-6130-4208  
グループ広報部（東京）吉村、中原 TEL：03-5488-8146