

2020年10月15日
株式会社イウォレ京成

手作りビーフシチューの洋食ドコロ
Dining Restaurant
Beliere
ベリエール

×

100 HOURS CURRY

千葉中央の洋食店『ダイニングレストラン ベリエール』

『100時間カレー』を使用したコラボカレー 販売開始！

京成グループのイウォレ京成(本社:千葉市中央区、社長:東原 光陽)は、千葉中央商業施設ミーオ内の洋食店『ダイニングレストラン ベリエール』において、今話題のカレーチェーン『100時間カレー』を使用したコラボレーションメニューを、2020年10月16日(金)より販売します。

『ダイニングレストラン ベリエール』はコクの深いビーフシチューを看板メニューとして、地域の皆様にご愛顧いただいている洋食処です。この度、神田カレーグランプリにおいて初めて2度の優勝に輝き、本格的な欧風カレーをご提供するカレーチェーンである『100時間カレー』とコラボしたカレーメニューを全7種、販売いたします。特に、100時間を費やす味わい深いカレーに定番ビーフシチューで使用するアンガス牛をあわせた、特製ビーフカレーは絶品です。

テイクアウトにも対応するほか、『出前館』からも当店をご利用できますので、勤務先やご家庭でもお気軽にお楽しみいただけます。この機会に、『ダイニングレストラン ベリエール』の特別なコラボレーションカレーを是非ご賞味ください。



『ダイニングレストラン ベリエール』の外観



ビーフシチューで使用するアンガス牛を合わせた
『特製ビーフカレー』 990円(税抜)

＜100時間カレーとは＞

厳選牛と香味野菜、果物の旨味を100時間かけて溶け込ませた本格欧風カレー専門店。2013年に東京都品川区武蔵小山の7坪の居抜き物件に1号店をOPENして以来、圧倒的な人気とリピート率を誇る、今大変勢いのあるカレーチェーン。2020年9月末日現在全国に25店舗展開しています。

2014年度、2016年度には国内最大級のカレーイベント、神田カレーグランプリで優勝し初めて2度の栄冠を手に入れました。

「ホテルで食べるような家ではなかなか作れない本格的なカレーをリーズナブルに提供したい！！」。手間はかかるが、本当に美味しいカレーをお客様に提供したいというコンセプトで展開。野菜やチーズなど女性を意識したトッピングも人気であり、女性客が全体の3割～5割と、カレー専門店としては比較的高い割合であることも、100時間カレーの特徴です。

＜店舗概要＞

1. 店 舗 名 ダイニングレストラン ベリエール
2. 場 所 千葉県千葉市中央区本千葉町15-1 Mio2番街
 (京成ローザ@ウエスト館のとなり)
3. 店 舗 面 積 89.39㎡ 45席
 (※ただし感染症対策として席の間引きをして営業しております)
4. 営 業 時 間 11:30～20:00

*本日、この資料は下記の記者クラブにお届けしております。

○千葉県政記者会 ○千葉県経済記者会

本件に関するお問い合わせは下記までお願いいたします。

株式会社イウォレ京成 中村・関・會嶋

TEL:043-242-1890