

「食べてよし、素材よし、季節よし」県内産・二十四節気(季節)を感じる居酒屋

「昭べえのスープカレー」12月15日(水)新発売

県内産の長芋・ブロッコリー・じゃがいも等9種類の野菜と豚角煮を使用



【画像】左：店舗『よってこや昭べえ』

右：『昭べえのスープカレー』

鳥取県鳥取市で令和2年から『よってこや昭べえ』を経営している株式会社RASPAC（代表：村上昭二 むらかみ しょうじ）と申します。当店は鳥取駅から徒歩8分の場所にあり、居酒屋を経営しております。春から夏は牡蠣、秋から冬は河豚や松葉蟹といった季節の食材をご提供しております。昨年からのコロナの影響で当店も大変苦しい時期を過ごす中、ランチタイムやテイクアウトを始めたり試行錯誤しながら店舗運営しておりましたが店舗のご利用やテイクアウトのご利用で多くの方に助けて頂き、少しずつではありますが活気が戻ってきました。

そこで、この度、多くの方への恩返しの意味も込めて『鳥取産』にこだわった食材で作った料理を食べて頂きたいと思い、カレーを使った料理「昭べえのカレーシリーズ」を新たに販売いたします。第1弾として、県産の野菜9種類と豚角煮が入った具たくさんなスープカレー「昭べえのスープカレー」、そして、第2弾としてお店（居酒屋）で提供している人気の惣菜を季節ごとにトッピングした「昭べえのおばんさいカレー」を12月15日（水）から同時発売いたします。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】「地元のお客様（リピーターの方）」

詳細⇒お昼のランチ限定メニューとして、地元のサラリーマンやOLの方、または主婦の方など

2.【コンセプト】 「 好奇心 」×「 商品（料理） 」

詳細⇒「昭べえのスープカレー」は県内産の長芋・カボチャ・ブロッコリー・じゃがいも・さつまいも等、季節に合わせた9種類の野菜と豚角煮が入った具たくさんなスープカレーです。

3.【強み】（WONDER）「二十四節気（季節）を感じる料理」

詳細⇒二十四節気（にじゅうしせっき）は、今でも立春、春分、夏至など、季節を表す言葉として用いられています。1年を春夏秋冬の4つの季節に分け、さらにそれぞれを6つに分けたもので、「節（せつ）または節気（せっき）」と「気（中（ちゅう）または中気（ちゅうき）とも呼ばれる）」が交互にあります。当店では、この二十四節気の季節に応じた料理を提供しております。

4.【リリースのポイント】 お店の冬のランチお勧めBEST5

第1位：「昭べえのスープカレー」 ¥1100（税込）

第2位：「昭べえのおばんさいカレー」 ¥1000（税込）

第3位：「四季彩御膳」 ¥1100（税込）

第4位：「松花堂弁当」 ¥1100（税込）

第5位：「刺身御膳」 ¥1210（税込）



5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

鳥取はカレーの消費量全国一ということもあり、新商品としてカレーを作ることに致しました。見た目にも、味にも、素材にもこだわったカレーを通じて、四季（二十四節気）を感じて頂き、鳥取県の方だけではなく、県外の方にも『鳥取』を広めていきたいと思っております。

＜以下、参考資料＞

■代表者 村上昭二（むらかみしょうじ） <お店の沿革>



- ・2019年5月 「よってこや昭ベえ」オープン
鳥取市弥生町で居酒屋としてスタート
- ・2020年5月 「昭ベえ弁当」テイクアウト開始
9月 「寿司食べ放題」が開始
- ・2021年12月 「昭ベえのスープカレー」「昭ベえのばんさいカレー」新発売

■商品概要

| | |
|------|--|
| 商品名 | 昭和ベえのカレーシリーズ 第1弾「昭ベえのスープカレー」 第2弾「昭ベえのおばんさいカレー」 |
| 特徴 | 地元産の野菜や食材を使った、季節（二十四節気）を感じることでできるカレー |
| 発売日 | 令和3年12月15日（水） |
| 販売先 | 店舗にて販売 |
| 販売価格 | 「昭ベえのスープカレー」 ￥1100（税込） 「昭ベえのおばんさいカレー」 ￥1000（税込） |

＜資料に関してのお問合せ先＞

株式会社 RASPAC 広報担当：寺谷
電話：0857-36-0610 FAX：0857-36-0611
住所 〒680-0835 鳥取県鳥取市弥生町305 リビオビル1階