

2025年8月1日

NEWS RELEASE



浜松市中央区佐鳴台4丁目16-10
株式会社遠鉄ストア

各位

よしもとカレー はままつ三方原馬鈴薯と浜名湖もちぶたのモツ編 浜松市長 表敬訪問について

株式会社遠鉄ストア（本社：浜松市中央区佐鳴台、代表取締役社長：宮田洋）では、浜松の地元食材「三方ヶ原馬鈴薯」と浜名湖周辺で飼育する「浜名湖もちぶた」のモツを使用した『よしもとカレー はままつ三方原馬鈴薯と浜名湖もちぶたのモツ編』を吉本興業監修のもと、開発いたしました。

この度、商品完成と、遠鉄ストアやよしもとエンタメショップ等で8月2日(土)より発売開始となったことについて、浜松市長への報告会を実施します。

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、お願い申し上げます。

詳細は下記の通りとなります。

記

1. 表敬訪問の概要について

【日時】2025年8月7日(木) 10時～(約15分間)

【会場】浜松市役所本庁5階 秘書課応接室(浜松市中央区元城町103-2)

【参加者】中野 祐介(浜松市長)

宮田 洋(遠鉄ストア株式会社代表取締役社長)

西山 実(株式会社よしもとセールスプロモーション&エリアアクション 代表取締役副社長)

水野 幸治(株式会社よしもとセールスプロモーション&エリアアクション 東海・北陸エリア
エリア長)

【商品名】よしもとカレーはままつ三方原馬鈴薯と浜名湖もちぶたのモツ編

2. 「よしもとカレー」について

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」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 17 弾で、静岡県内では初めてのコラボ商品となります。



以上

この件に関する問い合わせ先

株式会社遠鉄ストア 販売促進部