

2025年7月28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

吉本興業と浜松の地元食材がコラボレーション！ 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 発売！

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、浜松の地元食材を使用した「よしもとカレー」を吉本興業監修のもと、開発いたしました。

吉本興業東京本部の社員食堂で最も人気の高いメニュー「よしもとカレー」と、静岡県浜松の地域食材「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」のモツを使用した吉本興業と浜松の地元食材とのコラボレーション商品『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8月2日（土）に発売します。

詳細は下記の通りとなります。

記

1. 商品概要について

【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

【発売日】2025年8月2日（土）

【価格】550円（税別）

【内容量】190g

【販売場所】・遠鉄ストア全店（34店舗）

・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）

・Cheeky's store (<https://onl.tw/Ty4t17c>)

【地元食材】

「三方原馬鈴薯」浜松市の三方原台地、湖西市の白須賀台地の豊かな自然環境と

肥沃な土壌で育まれたホクホクとした食感と濃厚な風味が魅力のじゃがいもです。

「浜名湖もちぶた」飼料にこだわり、豚肉特有の臭みが少なく、柔らかな食感が特徴です。

どちらもカレーとの相性が抜群で、その旨味をより一層引き立ててくれます。ぜひご賞味ください

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