



# 1日に最高2,100個完売のカレーパン専門店 「Giraffa」がSHIBUYA109渋谷店に初出店！

スクランブルエッグとスパム入りのボリューム満点なカレーパンも限定販売

株式会社SHIBUYA109エンタテインメント（本社：東京都渋谷区/代表取締役社長：石川 あゆみ）が運営する「IMADA KITCHEN（イマダキッチン）」にて、株式会社イデ征（本社：東京都渋谷区/代表取締役社長：井手宏征）が運営するカレーパン専門店「Giraffa（ジラッファ）SHIBUYA109渋谷店」が、2022年12月1日（木）～2023年1月15日（日）の期間限定で出店いたします。



「Giraffa（ジラッファ）」は鎌倉小町通りに店舗を構え、1日に最高2,100個を販売し、絶妙なカリカリ食感とのびるチーズが特徴の大人気のカレーパン専門店です。ほんのりミルク風味のパンの中には、30種類のスパイスを使用し、旨味、甘味、酸味とコクのバランスがとれたこだわりのカレーをたっぷり入れており、とろとろのチーズが溶けだします。

今回、IMADA KITCHEN限定商品として「ふわたまとスパムのカレーパン」を販売します。ここでしか味わえないボリューム満点のカレーパンを是非お楽しみください。



## ■ Giraffa（ジラッファ）SHIBUYA109渋谷店概要

出店場所：IMADA KITCHEN（イマダキッチン）

SHIBUYA109渋谷店 地下2階「MOG MOG STAND」内  
（東京都渋谷区道玄坂2-29-1）

期 間：2022年12月1日（木）～2023年1月15日（日）

IMADA KITCHEN特設ページ：

[https://imada-kitchen.jp/news/20221122\\_01.php](https://imada-kitchen.jp/news/20221122_01.php)

## ■ジラッフアのカレーパン



30種類のスパイスと香味野菜、フルーツからなるこだわりのカレーにのびるチーズが濃厚に絡みあい、クセになる味わいのカレーパン。

カリッ、ふわっ、とろっ、と三段階の食感も楽しめます。パン粉を使用せず、独自に調合した衣を使用することで軽い食感を生み出し、“もう一個食べたくなる”“誰かに食べて欲しくなる”カレーパンです。

【価格】380円

## ■ふわたまとスパムのカレーパン(SHIBUYA109渋谷店限定)



スクランブル交差点にインスピレーションを得て、スクランブルエッグを使用したSHIBUYA109渋谷店限定商品を開発しました。

ふわふわのスクランブルエッグにとろとろのチーズ、さらにスパムを加え、ボリューム満点なカレーパンに仕上げました。表面の衣にはパン粉は一切使用せず、「まめたん(大豆ミート)」と独自に調合した衣を使用することで、よりカリカリした食感となっています。

【価格】420円 ※数量限定

## ■マイヤーレモネード



レモンより酸味が少なく甘みがある、レモンとオレンジを掛け合わせた品種、“マイヤーレモン”を使用。“マイヤーレモン”ピールが入ったシロップと爽やかな炭酸が合わさったレモネードはカレーパンとの相性も抜群です。

【価格】500円

※写真は全てイメージです。

※価格は全て税込価格です。

※「まめたん」は昭和産業株式会社の商標登録です。

※記載の原材料は各メニューに使用している食材の一部です。

## ■カレーパン専門店「Giraffa (ジラッフア)」概要

カレーパン専門店「Giraffa (ジラッフア)」は、カレーパンの定番となることを目指して、カレーパンの製造・販売を行っています。店舗では揚げたてのカレーパンを提供しています。

開店日：2020年12月12日

鎌倉店所在地：神奈川県鎌倉市小町2-2-21

HP：<https://giraffacurrypan.jp/>

## ■IMADA KITCHEN概要

SHIBUYA109が手掛けるフード事業「IMADA KITCHEN」は、独自開発メニューや様々な企業・人との共同開発メニューを行っているほか、SHIBUYA109渋谷店での出店を通して、若者へのブランド認知拡散・プロモーションをサポートしています。店舗運営やメニュー開発は様々な「コンテンツ企画サービス」「飲食店運営」を展開する株式会社SAYOSHIと共に実施しています。

開設日：2019年6月28日

場所：SHIBUYA109渋谷店 地下2階「MOG MOG STAND」内

運営：株式会社SAYOSHI

HP：<https://imada-kitchen.jp/>