

2022年6月10日
株式会社東急ストア



株式会社東急ストア(本社:東京都目黒区)は、東急沿線のお店とコラボした商品の取り扱いを開始いたします。

本企画には、東急沿線の“美味しさ”をお客さまにおつなぎし、地域をもっと盛り上げていきたい!という思いがこもっています。賛同いただいたシェフに材料から味付けまできめ細かく監修していただいたことで、お店の味を再現した商品を開発することができました。本格的な味が、ご家庭でお気軽にお楽しみいただけます。東急沿線で愛されるお店の美味しさを、この機会にぜひご堪能ください。

今後も東急ストアは、「食」を通して、お客さまの日々の幸せをお手伝いするとともに、品質にこだわり各地域の魅力ある商品を提供してまいります。

1. 販売期間

2022年6月13日(月)～6月16日(木) ※各日10時より取り扱い開始

2. 取り扱い店舗

東急ストア・プレッセ各店

※以下の店舗での取扱いはございません。

伊豆高原店、学芸大学店、高津店、田奈店、綱島駅前店、用賀店、横浜地下街店、
フードステーション全店、プレッセ飯田橋デリマーケット、プレッセシブヤデリマーケット

3. 商品情報

① SITA監修 バターチキンカレー

1パック 本体価格 598円(参考税込 646円)

中目黒駅

＼スパイスで感動を届けるお店／



Asian
Dining &
Bar SITA



東急ストア中目黒本店の近所にあるカレー屋さん。何度か出張販売に来ていただいたこともあります。

今回は、お店で一番人気のカレーを監修いただきました。トマトの酸味とカシューナッツのコクが決め手のカレーに、ゴロッと鶏肉が入っています。辛さ控えめなので、お子さまにもおすすめです。

② フェリーチェ監修 デミグラスソースのオムライス

1パック 本体価格 598円(参考税込 646円)

自由が丘駅

＼オムライスが自慢の可愛いお店／



フェリーチェ
自由が丘



自由が丘駅近くの“大人可愛い”をコンセプトにした洋食屋さん。

料理長が作るデミグラスソースの美味しさにバイヤーが惚れこんで交渉を重ね、念願かなって出来上がった一品です。

赤ワインをたっぷり使い、奥深く濃厚な味わいのデミグラスソースがかかった、ふんわり卵のオムライスが主役のワンプレートです。

③ タイ料理研究所監修 旨辛 HOTガパオライス

1パック 本体価格 598円(参考税込 646円)

④ スイートチリソースで食べるガパオメンチカツ

1パック 本体価格 398円(参考税込 430円)

渋谷駅

＼タイのシェフが作る味が魅力のお店／



タイ料理
研究所



渋谷駅近くのタイ料理屋さん。タイのホテルなどで修業をつんだシェフが作る、本場の味が人気です。

シェフと共に本場の辛さにこだわり、「これぞタイ」といえる2品が完成しました！

タイのハーブと鶏挽肉の相性が抜群で、辛みもガツンときいた、ガパオライス。

お店のメニューをヒントに作った、タイのハーブと唐辛子を使ったガパオメンチカツ。

ぜひ、ご賞味ください。