



チャンピオンカレー

物販商品のご紹介

株式会社チャンピオンカレー

創業、昭和36年。金沢カレーを初めて作った会社。

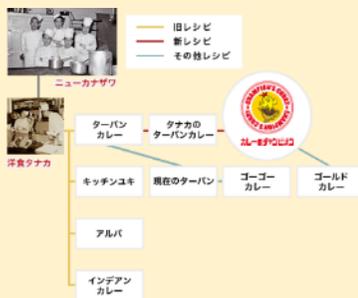
私たちは“金沢カレー”という言葉ができるはるか昔、昭和36年（1961年）に洋食店として創業しました。時代の流れとともに次第にカレー専門店へとカタチを変え、現在の姿になっております。旗艦店となる「カレーのチャンピオン野々市本店」は、かつて30席で月商2,000万円を売り上げた超人気店。ドロっとした濃厚な味のルー、やみつきになる旨味、後引くスパイス感「金沢カレーを最初に作った会社」だからこそ出せる、どこにもマネが出来ない味と自負しております。

熱狂的に愛される、石川県のソウルフード。

日本のカレー文化に貢献したお店を表彰する「JAPANESE CURRY AWARD2017」で、メインアワードを受賞！

最も特徴的なのは、ドロっとした質感で、深いブラウンの色合いをもつ濃厚なカレーソース。トップシェフであった創業者が作ったそれは、野菜や肉が煮溶け、一般的なカレーにはない重厚な味わい。石川県を中心として北陸地方では、家庭で食べる“おうちカレー”や、一般的な欧風カレーとは全く違う「ここにしかない味」として、熱狂的にご支持をいただいております。

◎金沢カレー主要店の関係・レシピの流れ



“金沢カレー”として広く知られる代表店舗を、大元となるカレーレシピの変化を中心に示した図です。弊社創業の田中は、「洋食タナカ」で、現在の金沢カレーの源流となったカレーを提供しはじめ、爆発的な人気を集めました。その後、他店にも伝えられたことで同じようなスタイルのカレー店が金沢で営業するようになりました。なお、弊社から見たかたちで配置しているため弊社が主軸となっておりますが、特に主従などはありませんし、各店舗がそれぞれにアレンジを加えているため、内容が全く同じことを示すものでもない点ご注意ください。



「Lカツカレー」は、およそ7割を占める人気商品。

“金沢カレー”とは「ステンレスの船皿とフォークで食べる、ドロっと濃厚なルウの、キャベツが添えられたカツカレー」と定義されているようです。

もともとこのスタイルは、弊社創業者の田中吉和が考案し、長く石川県で親しまれてきました。「Lカツカレー」は、最も早く金沢カレーの提供スタイルを確立したメニューで、現在でも、弊社店舗にご来店のお客様のうち、およそ7割の方がお召し上がりになる、まさに看板メニューです。

もともとは、洋食店時代に絶大な人気を誇った2つのメニュー「カレーライス」と「トンカツ定食」を合体させて生まれたもの。カツにソースが掛かり、キャベツが添えられているのは、その名残りなのです。



チャンカレは全国30店舗 (2022年3月1日現在)

石川県

- ・野々市本店
- ・安原店
- ・堀内店
- ・御経塚店
- ・もりの里店
- ・高柳店
- ・福久店
- ・玉鉾店
- ・近江町店
- ・松任店
- ・津幡店
- ・辰口店
- ・小松店
- ・加賀店
- ・かほく店
- ・ナッピー店

富山県

- ・富山店
- ・富山新庄店
- ・eタウン店
- ・婦中店
- ・小矢部店

福井県

- ・北四ツ居店

関西地方

- ・百万遍店
- ・神戸西店

東海地方

- ・一宮開明店
- ・浜松住吉店

東京

- ・九段三番町店
- ・麴町店

北海道

- ・札幌白石店

新潟県

- ・こびきの里出来島店



弊社カレーをメニューの一つとしてご利用いただく、一般の飲食店舗様も全国に多数ございます。

HACCPに基づく厳格な製造管理を実施。

弊社のカレーソースは、すべて石川県白山市の白山工場で製造しております。
世界的な食品製造の安全基準であるHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）の手法に基づいた高度な工程管理の下で製造され、累計で5,000万食以上（180g/人前換算）を世に送り出しています。

2015年12月には国際的認証機関であるSGS社（フランス）が発行するSGS-HACCP認証を新たに取得。
厳格な安全管理で、一般のお客様はもちろん、流通に関わるすべての方に安心をお届けいたします。



こだわりのカレーをお取り扱いしませんか？

Confidential

「金沢」「北陸」といった地域性の打ち出し商品として。

金沢、北陸といったキーワードで催される催事販売では、どうしても海産物や和菓子などの伝統的な商品にスポットライトが当たりがちで、品揃えがどこも画一的になりがちです。弊社ブランド「カレーのチャンピオン」は、もともと地域に根差したローカル知名度の高い商材であり、従来の「金沢・北陸」のイメージに加えることで、よりオリジナリティのある地域性の演出につながるかと考えます。

「カレーフェア」の主力商品として。

カレーは季節を問わず美味しくお召し上がりいただくことができる食品ですので、夏の季節催事だけでなく、スキマ期間にもお使いいただける食品です。また、アレンジの幅が広くどのような食材、食品とも相性が良いため、揚げ物総菜や野菜などと一緒に陳列することで相乗効果をあげることが期待できると考えております。

「お手軽チルド総菜」として。

弊社チルドパックは、近年拡大傾向にある「お手軽チルド総菜」に属する商材です。高温高圧処理を加えないチルドパックは、レトルト商品と比較してスパイス成分の揮発を抑えられるため風味を損なわず、より美味しい状態で召し上がっていただくことができます。また、チルドカレーのパック食品を量産することができる企業は、現状、大手メーカー様がほとんどで、特徴あるメーカーは限られております。食卓にのぼる頻度が高いカレーですが、より独自性の高い弊社チルドパックを加えることは棚のバリエーション演出につながるかと考えております。

チャンピオンカレーの味をおうちでも。

弊社では、2000年よりお客様からのご要望にお応えするかたちで、カレーパックを販売してまいりました。2006年頃から、石川県内の小売店様にてお取り扱いをいただいて以降、徐々に全国各地の小売店様にもお取り扱いが広がっております。ラインナップは“**お店と同じ**”がウリの**チルドパック**（冷蔵品）と、**お手軽簡単、コラボ商品も豊富なレトルトカレー**（常温品）の2種です。

1.チルドパック

店舗に供給しているカレーと全く同じものを小さいサイズの包装にしたチルドパック。**特別な保存処理や高温高压処理を行わないため、風味やスパイス感を損なうことなく、お店の味をご家庭でもお楽しみいただけます。**小売店様向けチルドパックは、①ご家族で楽しむことができる**540g**（3人前）と、②レンジ調理も可能な**180g**（1人前）の、2サイズ。また、業務用でご利用の場合には**2.5kg**や**1kg**という大きな規格のチルドパックもご用意しております。

2.レトルトカレー

チャンピオンカレー白山工場で製造した冷蔵カレーを、**常温長期保管が可能**となるように高温高压処理（所謂レトルト加工）を施した商品。チャンピオンカレーの味をお手軽にお楽しみいただくことができます。北陸のインド料理店様や、石川県のブランド牛である能登牛、地元酒蔵様など**様々なコラボ商品や限定商品も多く展開**しており、様々な味わいのチャンカレーをお楽しみいただくことができます。



チルドパック各種



レトルトカレー各種

■チャンピオンカレー540g（冷蔵）中辛 / 甘口



参考上代：北陸エリア：600円（税抜）
北陸以外の地域：600～650円（税抜）

ケース入数：12P

ご注文単位：1甲=2ケース ※2ケースPPバンド縛り

賞味期限：製造から90日

JANコード 中辛：4560339030117 / 甘口：4560339030285

約3人前サイズの弊社チルドパックの中で、最もポピュラーな商品。
レトルトカレーでは出せないカレー専門店の“お店と同じ”味。
カレーライスだけでなくカレーうどんやカレードリアなど色々な料理にもアレンジ可能です。

■チャンピオンカレー180g（冷蔵）中辛 / 甘口



参考上代：北陸エリア：300円～350円（税抜）
北陸以外の地域：350～400円（税抜）

ケース入数：32P（8P*4B）

ご注文単位：1ケース

賞味期限：製造から90日

JANコード 中辛：4560339030254 甘口：4560339030261

そのまま電子レンジ調理可能なパッケージを使用しております。
とても簡単・お手軽にカレー専門店“チャンカレー”の味をお楽しみいただくことができます。
主に単身世帯の方に重宝していただける商品かと考えております。

■チャンピオンカレー レトルト中辛 / 甘口



参考上代：北陸エリア：300円（税抜）
北陸以外の地域：300～350円（税抜）

ケース入数：40P

ご発注単位：1ケース

賞味期限：製造から2年

JANコード 中辛：4560339030308 / 甘口：4560339030315

創業から60年の永きにわたり愛されてきたチャンピオンカレーの味をお手軽に楽しめます。お店と同じカレーをレトルト加工し、常温長期保管ができるようにしました。

■チャンカレのブラックカシミールカレー



参考上代：400円（税抜）

ケース入数：40P

ご発注単位：1ケース

賞味期限：製造から2年

JANコード：4560339030339

“HOT UP!北陸”としてカレーで北陸を盛り上げる。富山県発祥のインド料理店「タージ・マハール」様とのコラボレトルト商品です。深いコクと、パンチのあるスパイス感をあわせもつ独特の味わいです。

■チャンカレ×てらおか風舎 能登牛カレー



参考上代：1,000円（税抜）
ケース入数：24P
ご発注単位：1ケース
賞味期限：製造から2年
JANコード：4560339030476

明治37年創業、能登の肉屋直営レストラン「てらおか風舎」様とのコラボ商品。石川県のブランド牛・能登牛をチャンカレ自慢のカレーにたっぷり入れました。濃厚なコクと旨みが味わえるいつもとはひと味違うプレミアムなレトルトカレーです。

■出汁カレー



参考上代：500円（税抜）
ケース入数：30P
ご発注単位：1ケース
賞味期限：製造から2年
JANコード：4560339030599

和風出汁香る、新感覚のチャンピオンカレー。チャンピオンカレー本来の味を活かしつつ、独自のスパイス配合で出汁の風味や旨味にこだわりました。ごはんにはもちろん、うどんやそばにも合う、幅広い世代に愛される商品です。

会社名	株式会社チャンピオンカレー
住所	石川県野々市市高橋町20-17
創業	1961年（昭和36年）
設立	1991年（平成3年）
代表者	代表取締役社長 南 恵太
資本金	300万円
従業員	23名
主要取引銀行	三菱UFJ銀行 興能信用金庫
事業内容	食品の製造販売 飲食店経営 フランチャイズシステムを用いた飲食店運営





1950年代

創業者の田中吉和が、東京での研鑽をもとに独自のカレーレシピを作る。
1950年代中頃、田中は石川県に戻り、「レストラン・ニューカナザワ」の初代チーフコックに就任。



1961年（創業）

田中吉和が独立し、金沢市高岡町で「洋食タナカ」を開業。
カレーの上にトンカツをのせた「カツカレー」が人気を呼び、現在のチャンピオンカレーの原形ができる。
その後、1971年にカレー専門店として新装。



1974年

時代を先取りする郊外型店舗を目指し、金沢市から現在の野々市市へ本拠地を移転。

1991年（設立）

有限会社として法人化。



1996年

店舗屋号を「カレーのチャンピオン」に変更。この時期、フランチャイズ店舗の展開を開始する。

2000年

チャンピオンカレーパックを商品化。宅配も可能になり、徐々に全国的に名前が知られるように。



2005年

カレーのチャンピオン野々市本店を、現在地へ拡大移転。

2006年（現在の社名へ）

法人名を「株式会社チャンピオンカレー」に変更。

2007年

白山工場を新設。HACCP高度化基準認定を取得。



2017年

チルドパック全面リニューアル。レンジ調理も可能な1人前（180g）パックを販売開始。

2021年

創業60周年を迎え、年間を通じ「60th Anniversary Project」を実施。

田中のカレーレシピがニューカナザワの同僚たちの中で好評となる。田中が手渡したレシピを元に同僚たちも独立。1960年代に、石川県で老舗と呼ばれるカレー店が複数創業する。

2000年代初め頃から、「金沢カレー」という言葉がメディアなどで使われはじめる。

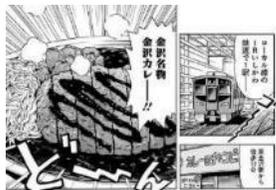
日本のカレー文化に貢献したお店を表彰する「Japanese Curry Awards2017」にて、メインアワードを受賞！

パブリシティ・掲載の一例

Confidential



「秘密のケンミンSHOW」様
2019年8月15日放送



「ペロリスタグル旅」
著者：能田達規様



「北陸とらいあんぐる」
著者：ちさこ様



「ZIP! 日本全国うまいもんジャーニー」様
2020年12月2日放送



「dancyu (ダンチュウ)」様
2018年2月号



「MONOQLO (モノクロ)」様
2017年8月号

■テレビ

秘密のケンミンSHOW、ZIP!、おはよう日本、シルシルミシル、ドラGO!、絶好調W、となりのテレ金ちゃん、石川さんプライムニュース、レオスタ、ゆうどきLiveなど全国・ローカル問わず多数

■新聞

日本経済新聞、朝日新聞、中日新聞、北國新聞、北陸中日新聞など

■雑誌・WEBサイト

Dancyu、MONOQLO、Forbes JAPAN、日経ビジネス、みんなの経済新聞ネットワーク、メシ通byRECRUIT、キタコレ!、週末金沢、金沢情報など

(敬称略)

外販事業に関するお問い合わせ先

Confidential

株式会社チャンピオンカレー 外販担当

tel : 076-248-9558

fax : 076-248-9568

ホームページ (<http://chancurry.com/contact/>) からもお問い合わせ可能です。
まずはお気軽にお問い合わせください。

