

報道関係者各位  
プレスリリース

2017年7月18日  
株式会社芸文社

## 日本全国のおいしいカレーパンを集大成した 今までになかったカレーパンのバイブル本を発売します

株式会社芸文社（所在地：東京都豊島区、代表取締役：宮崎 有史）は、この度、パンの魅力を発信するパンのシリーズ本を発売します。その第1弾は、「カレーパン」です。

2017年7月18日（火）に「知れば知るほど面白い！！カレーパンバイブル」を発売します。

本書は、株式会社カレー総合研究所の代表で、カレー大学学長である井上岳久氏が、北は北海道から南は九州まで、全国のカレーパンを食べ歩き、是非とも読者に知って欲しい作品を集めたバイブル本で、これまでに類を見ない面白ムックです。



URL : [http://geibunsha.co.jp/\\*\\*\\*\\*\\*.html](http://geibunsha.co.jp/*****.html)

■読めば読むほど面白い、カレーパンの魅力が隅々まで！  
 一番ポピュラーな揚げカレーパンだけでなく、焼きカレーパン、卵や乳製品を使わない白カレーパンなども。形状では、丸形、ラグビーボール型、サイコロ型、スティック型、ドッグ型（サンド型）など。見るだけでも楽しめますが、近くのお店にも立ち寄って味も確かめてみたくくなります。子どもから大人まで、そして家族みんなで、楽しみながらカレーパンの旅に出かけてみましょう。



写真上左から、元祖カレーパンの「カトレア」、新宿の「中村屋」、築地の「木村屋」のカレーパン。ともに人気のカレーパンで、独自のこだわりが満載です。



写真上左の2つは、函館の「まるたま小屋」の焼きタイプのカレーパン。上右の2つは札幌の「ガラクパン」のカレーパン。珍しいサンドタイプです。

**かれいぱんの特徴**  
 とは比較長〜い！ フレーンでも22cm！

金沢のかれいぱん (フレーン) ¥300

煎り揚げのかれいぱん ¥350

なんと一  
最長  
29cm超!

どちらが  
27cm超!

煎り揚げのかれいぱん ¥400

現在販売されている  
かれいぱんの種類は

- ・煎り揚げのかれいぱん 長さ22cm以上、重さ150g以上
- ・煎り揚げのかれいぱん 長さ23cm以上、重さ160g以上
- ・煎り揚げのかれいぱん 長さ23cm以上、重さ180g以上
- ・煎り揚げのかれいぱん 長さ23cm以上、重さ200g以上
- ・煎り揚げのかれいぱん 長さ23cm以上、重さ220g以上
- ・煎り揚げのかれいぱん 長さ23cm以上、重さ240g以上
- ・煎り揚げのかれいぱん 長さ23cm以上、重さ260g以上
- ・煎り揚げのかれいぱん 長さ23cm以上、重さ280g以上
- ・煎り揚げのかれいぱん 長さ23cm以上、重さ300g以上

全国のお客様へお届け  
 店舗や企業とのコラボ商品も、

**金沢のかれいぱん  
 どこで食べられる？**

煎り、揚げ、フライドに販売されている  
 金沢市、石川県内だけでなく、  
 京都府、愛媛県、香川県、徳島県、  
 岡山県、広島県、山口県、福岡県、  
 熊本県、鹿児島県、沖縄県などにも  
 展開しています。  
 取扱店では、レンジで加熱するこ  
 とができ、100%の国産小麦を  
 使用しています。

お問い合わせ先  
 金沢市金沢区南1-14  
 TEL:076-236-0711  
 FAX:076-236-0711

**金沢のかれいぱん**  
 金沢市金沢区南1-14  
 TEL:076-236-0711  
 FAX:076-236-0711

【カレーパン列伝Ⅱ】  
 スティック状カレーパン誕生秘話  
**金沢のかれいぱん**  
 元々はコーヒースタンドの製造、販売業者だった会社が、  
 カレーパンを開発したきっかけとは？  
 ワールド株式会社・水上社長に聞いた！

金沢市金沢区南1-14  
 TEL:076-236-0711  
 FAX:076-236-0711



今までなかった形状のスティックタイプを開発した、金沢の「ワールド」の水上社長のインタビューなども掲載しています。今やサービスエリアなどでよく見かけるカレーパンです。



■ホテルやチェーン店のカレーパンも紹介

街のベーカリーだけでなく、ホテルやベーカリーチェーン、コンビニなどのカレーパンも紹介します。これらにもさまざま味わいがあるので見逃せない一品です。

**富士屋ホテル (箱根宮ノ下)**  
ベーカリー & スイーツ PICOT

クラシックカレーパン ¥300  
110余年の歴史を持つ老舗のベーカリー。そのインディアンスタイルの「クラシック」の高級カレーパンは、箱根にしかない。このカレーパンは、箱根にしかない。このカレーパンは、箱根にしかない。

東京山梨県下志保町 富士 359  
TEL: 0460-33-5451  
8:30 ~ 18:00  
[1F] 〒110-8555 picot.jp/restaurant/picot

**金谷ホテルベーカリー**

金谷デイルドカレー ¥210  
100年カレーパン ¥200 (上記に消費税別)

100年カレーパンは、金谷ホテルの歴史を伝える。金谷ホテルの歴史を伝える。金谷ホテルの歴史を伝える。

100年カレーパンは、金谷ホテルの歴史を伝える。金谷ホテルの歴史を伝える。金谷ホテルの歴史を伝える。

**Bakery & Table 東府や**  
東府や Resort & Spa-Izu 内

霜だけカレーパン ¥280  
実録のカレードーナツ ¥320

伊豆半島に位置し、自然豊かな環境の中で、新鮮な素材を使用したパンを焼く。伊豆半島に位置し、自然豊かな環境の中で、新鮮な素材を使用したパンを焼く。

静岡県伊豆市 100  
TEL: 0556-22-1000  
平日 10:00 ~ 17:00  
土日 10:00 ~ 17:00  
Bakery & Table カレードーナツ  
〒410-0202 伊豆市 東府や  
Bakery & Table カレードーナツ  
〒410-0202 伊豆市 東府や

**東京マリオットホテル**  
ベストリー & ベーカリー GGC.

TOKYO MARRIOTT  
カレーパン ¥235  
東京マリオットホテル。箱根長・箱根湖のロケーション。箱根長・箱根湖のロケーション。箱根長・箱根湖のロケーション。

東京都港区芝浦4-7-35  
TEL: 03-5561-3000  
10:00 ~ 20:00  
[2F]  
tokyo-marrriott.com

**チェーン系**

**カレードーナツ ¥220**  
創業110周年。フランスパンの技術と小麦の力。カレードーナツの歴史。カレードーナツの歴史。カレードーナツの歴史。

東京都中央区 2-1-1  
TEL: 03-5561-3000  
10:00 ~ 20:00  
[2F]  
donq.co.jp

**DONQ ドンク**

カレードーナツ ¥220

東京都中央区 2-1-1  
TEL: 03-5561-3000  
10:00 ~ 20:00  
[2F]  
donq.co.jp

**パンバドゥル**

パンバドゥル ¥200  
創業110周年。フランスパンの技術と小麦の力。パンバドゥルの歴史。パンバドゥルの歴史。パンバドゥルの歴史。

東京都中央区 2-1-1  
TEL: 03-5561-3000  
10:00 ~ 20:00  
[2F]  
panbadou.com

**サンジェルマン**

サンジェルマン ¥180  
1918年。創業100周年。フランスパンの技術と小麦の力。サンジェルマンの歴史。サンジェルマンの歴史。サンジェルマンの歴史。

東京都中央区 2-1-1  
TEL: 03-5561-3000  
10:00 ~ 20:00  
[2F]  
saintgermain.jp

■自分でオリジナルのカレーパン作りも楽しめます！

油やカロリーが気になる方、そして、自分で是非作ってみたい方には、家で手軽にできるカレーパンの作り方も紹介。自分でカレーの香辛料を工夫したり、トッピングを変えてみることで、家族でも話題となるカレーパン作りも楽しめます。

**スーフカレーパン**

材料：小麦粉、バター、砂糖、卵、カレー粉、野菜、肉、ソース

作り方：1. 小麦粉とバターを混ぜる。2. 卵を加えてこねる。3. 生地を伸ばす。4. カレーペーストを塗る。5. 生地を巻く。6. 油で揚げる。

**ドライカレーとマトとチーズのカレーパン**

材料：小麦粉、バター、砂糖、卵、ドライカレー、マト、チーズ

作り方：1. 小麦粉とバターを混ぜる。2. 卵を加えてこねる。3. 生地を伸ばす。4. ドライカレーとマトを塗る。5. チーズをのせる。6. 生地を巻く。7. 油で揚げる。

**Recipes**  
うで手軽に、揚げないカレーパン

手順が簡単！揚げないカレーパンの作り方。手順が簡単！揚げないカレーパンの作り方。手順が簡単！揚げないカレーパンの作り方。

材料：小麦粉、バター、砂糖、卵、カレー粉、野菜、肉、ソース

作り方：1. 小麦粉とバターを混ぜる。2. 卵を加えてこねる。3. 生地を伸ばす。4. カレーペーストを塗る。5. 生地を巻く。6. 油で揚げる。

書籍名：知れば知るほど面白い！！カレーパンバイブル 著者：井上岳久  
 発売日：2017年7月18日(火) 定価：1,000円(税込)  
 仕様：A4版(297mm×210mm) 4C/96ページ  
 ISBN：978-4-86396-482-2 C9476 発行：株式会社芸文社

<BOOK内容>

- 知れば知るほど面白い！！あなたの知らないカレーパンの世界
- カレーパン図鑑 東北・北海道編
- カレーパンの歴史 カトレア
- カレーパン図鑑 首都圏編
- カレーパン開発秘話 ミスタードーナツ
- カレーパン図鑑 中部編
- カレーパン列伝I 井上岳久氏 カレーパンを語る
- カレーパン図鑑 関西編
- カレーパン列伝II スティックカレーパン誕生秘話
- カレーパン図鑑 九州・中国編
- カレーパンでまちおこし 東大阪カレーパン会
- 作ってみよう！カレーパン
- カレーパン図鑑 その他

<会社概要>

会社名：株式会社芸文社  
 所在地：〒170-8427 東京都豊島区東池袋2丁目45番9号 芸文社ビル  
 代表者：代表取締役 宮崎 有史  
 設立：1954年4月23日 資本金：3,000万円  
 TEL：03-5992-2065(代表) URL：http://geibunsha.co.jp/  
 事業内容：出版・広告企画・イベントおよびインターネット関連事業