



カレーショップC&C

「カレーショップC&C 新宿カレー ポーク辛口」がジャパン・フード・セレクションにて
最高位の【グランプリ】を受賞しました！

株式会社レストラン京王

株式会社レストラン京王（本社：東京都府中市、代表取締役社長：村瀬正）が販売する「カレーショップC&C 新宿カレー ポーク辛口」が一般社団法人日本フードアナリスト協会主催の「第104回ジャパン・フード・セレクション」において、最高位である【グランプリ】を受賞いたしました。

ジャパンフードセレクション
最高位
グランプリ
受賞

2026年10月
グランプリ受賞

ジャパンフード
セレクションとは
食の情報と発信の専門家であるフードアナリスト約23,000人が
審査を行う日本初の本格的な食品・食料評価制度です。
日本人の繊細な味覚、嗜好性、感性、食文化に配慮した評価により、
「美味しい」と認められた食品に与えられる栄誉ある賞です。

カレーショップC&C
新宿カレー
ポーク辛口

1人前 200kcal

※写真は盛り付け例です。

■カレーショップC&C 新宿カレーとは

京王線沿線を中心に19店舗展開している「カレーショップC&C」のカレーを忠実に再現したお持ち帰り用レトルト商品です。カレーショップC&Cは1968年に京王線新宿駅構内開業。たっぷりの玉ねぎをじっくり煮込んだ甘みと28種のスパイス&ハーブの絶妙なバランスから生まれる独特の味が特徴で、当時の味を大切に現在まで継承しています。今回グランプリを受賞した「ポーク辛口」の他に「ポーク中辛」「ポークマイルド」「ポーク野菜」「ビーフ」「欧風ビーフ」など様々なラインナップをご用意しております。

■ジャパン・フード・セレクションとは

食の情報と発信の専門家であるフードアナリスト約23,000人が審査を行う日本初の本格的な食品・食材評価制度です。日本人の繊細な味覚、嗜好性、感性、食文化に配慮した評価により、審査・決定されます。商品審査は、内部的要因、外部的要因、マーケット要因、マネジメント要因、安全性要因、ブランディング要因等を中心に100のチェック項目を元に、フードアナリスト資格者が5つの段階（書類審査、アンケート調査、1次審査、2次審査、最終審査）を通して商品を厳正な審査体制のうえ評価します。審査項目での得点率が90%以上の評価を得た商品のみグランプリを受賞できます。

■本商品について

【カレーショップC&C 新宿カレー ポーク辛口】

- ・ 内容量 : 200g
- ・ 参考上代（税込み） : 380円
- ・ 商品特徴

新宿に1968年創業。カレーショップC&Cのカレーを忠実に再現したレトルトカレーです。【辛口】と言っても単に辛いわけではなく、口に入れるとシャープな辛さが口に広がり、スパイスの旨みが続き、そして最後に玉ねぎのほのかな甘みが残ります。その秘密は玉ねぎの使用量です。その比率はなんと！50%以上！この商品の半分は玉ねぎでできています。

<評価ポイント>

- ・ 玉ねぎの甘味とスパイスの絡みが絶妙に良い
- ・ 食欲が進むカレーの刺激が心地よい
- ・ スパイスがしっかり効いていておいしい
- ・ 手軽な贅沢として楽しめるのが嬉しい
- ・ 安心・安全への取り組みが充実し安心感がある

■主な販売チャンネル

カレーショップC&C（直営店）

公式LINEショップ : <https://lin.ee/HrDf7xL>

楽天市場店 : <https://www.rakuten.co.jp/candc/>

スーパー小売り : 京王ストア（東京都京王線沿線） ヨドバシ・ドットコム その他



■商品に関するお問い合わせ

株式会社レストラン京王 営業本部外販事業部

TEL : 042 - 336 - 5217（平日：10：00～17：00）