

イタリア発祥のカルツォーネから誕生した新感覚の包みピザ！

「カレーツォーネ」11月15日(月)新発売

低温熟成のピザ生地に二種のカレーを包み込み石窯で焼き上げました



カルツォーネ

【左画像】カルツォーネ

【右】カレーツォーネ(2種類)

カレーツォーネ

2種類のカレーを石窯で包焼き

900円



鹿肉とイチヂクのキーマカレー
(ジビエカレー)

シメジとヒヨコ豆のグリーンカレー

セミドライイチヂク

ニンジンとリンゴの酵素アチャール

埼玉県秩父市で平成13年からレストランを経営している Y's Dining 寛齋 (代表：齋藤 啓通 さいとう よしゆき) と申します。当店は秩父鉄道秩父駅から徒歩7分の場所にあります。これまで、創作イタリアンのコース料理やアラカルトなどを中心に販売してきましたが、コロナ禍で店は休業し新たにキッチンカーを導入して、イベント出店や出張パーティーなどに力を入れて、実店舗同様がんばっております。

今年の7月に東京でコラボイベントが開催され、そこで、カレー屋さんと一緒に新たな商品「カレーツォーネ」を考案しました。イタリアでは「包みピザ」のことを「カルツォーネ」と呼びイタリア風ホットサンドとも呼ばれており人気のある商品です。そこで、このカルツォーネの中の具材をカレーに仕上げたものが今回の新商品です。

11月20日（土）からキッチンカーにて販売開始致します。この商品を通じて秩父地域における事業の活性化に繋げて行きたいと思っております。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】「関東圏内のイベントに来るお客様」

詳細⇒20代から60代までのカレー好きでカルツォーネの好きな方

2.【コンセプト】 「新規性」×「商品」

詳細⇒包み焼きピザを旬の地元食材を使い、甘めのカレーとスパイスの効いたカレーの二種類とチーズを包んで焼きました。（関東圏内初）

3.【強み】（WONDER） 「Y's Dining 寛齋」

お箸で味わう和洋食をコンセプトに和食とイタリアンを中心とした創作料理を楽しむことができるお店（昨年4月からは休業中）

休業中の間は、秩父にある旅館「比与志」で、二十四節気の朝ごはんを提供しておりました。

4.【リリースのポイント】

※一般的なカルツォーネと当店のカレーツォーネの違い

比較基準	一般的なカルツォーネ	カレーツォーネ
① 外の生地	ピザ生地	ピザ生地
② 中の主な具材	チーズ・トマトソース バジルなど	チーズ・2種類のスパイス スカレー・ニンジンとリ ンゴのスパイスマリネ
③ ボリューム感	★★★	★★★★★
④ 味	さっぱりトマト味	ガッツリカレー味
⑤ 価格（税込）	800円程度	900円

5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

今年5月に東京都中野区のカレー独歩ちゃんとのコラボ企画でカレーとカルツォーネをお客様に販売した所、大変評判がよく、喜んで頂いたのが、きっかけで、この商品ができました。この商品を通じてアフターコロナに向け、新たなチャレンジをしていきたいと思っております！

<以下、参考資料>

■代表者 齋藤 啓通（さいとう よしゆき）



- 埼玉県立秩父農工高等学校（食品化学科卒）
- 竹寿司で2年修行
- 実家の昌楽（うどん・そば・寿司のお店）で10年
- イタリアレストラン（ピノキオ）で1年
- 2001年3月 Y's Dining 寛齋 創業
- 2021年8月 キッチンカーを導入

■その他（特許・表彰など）

- 経営革新計画承認（2021年2月）

■商品概要

商品名	「 カレーツォーネ 」
特徴	カレー二種類の他に、副菜やハーブ、フルーツなど、いろいろ入って包んで焼き、ボリュームもあり、大変満足頂けます。
発売日	令和3年11月20日（土）
販売先	Y's Dining 寛齋（キッチンカー）にて
販売価格	¥900（税込）

<資料に関してのお問合せ先>

Y's Dining 寛齋 広報担当：齋藤 啓通
電話：0494-21-6070（携帯090-8648-2662）
FAX：0494-21-6070
インスタ：@y.s_dining_kansai
住所 〒368-0024 埼玉県秩父市上宮地町5-3