

全国の「ワシントンホテル」「ホテルグレイスリー」の“朝カレー”の頂点が決定！

Spice Up Your Morning ～みんなで選ぶカレー選手権 in2024

優勝は「牛すじと 10 種のブレンドオリジナルカレー」

全国 16 ホテルの朝食ビュッフェにて 6 月 1 日（土）～6 月 30 日（日）ご提供



<優勝> 牛すじと 10 種のブレンドオリジナルカレー（新宿ワシントンホテル／鎌田康一料理長）

藤田観光株式会社（東京都文京区）が運営する「ワシントンホテル」「ホテルグレイスリー」の総称である WHG（ダブルユー・エイチ・ジー）ホテルズではこのたび、各ホテルの朝食ビュッフェでご提供している“朝カレー”の中から「食べてみたい！と思うカレー」に投票していただく「Spice Up Your Morning ～みんなで選ぶカレー選手権 in 2024～」を開催。WEB 投票の結果、優勝したメニュー『牛すじと 10 種のブレンドオリジナルカレー』を 6 月 1 日（土）から 6 月 30 日（日）までの 1 ヶ月間、全国 16 ホテルの朝食ビュッフェにて期間限定でご提供します。

WHG ホテルズ朝食キャンペーン「Spice Up Your Morning」第 1 弾のテーマは「みんなで選ぶカレー選手権」。全国 16 ホテルからエントリーした全 15 種のカレーの中には、牛タンやいかすみなど地域の食材を使ったカレー、隠し味にシークワサーやマンゴーを加えたカレーなど、個性豊かなラインナップが揃いました。公式サイトからの WEB 投票（期間：4 月 18 日（木）～5 月 5 日（日）、総数：1,515 票）の結果、1 位に輝いたカレーは新宿ワシントンホテル提供の『牛すじと 10 種のブレンドオリジナルカレー』。牛すじ肉を加え、飴色にソテーした玉葱とココナッツミルク、10 種のオリジナルブレンドスパイスで仕上げた逸品で、朝から食欲をそそるこだわりのカレーです。

今回、日本を代表するカレー専門家で大学学長である井上岳久氏（株式会社カレー総合研究所 代表取締役）にご試食いただき、次のコメントをいただきました。【この『牛すじと 10 種のブレンドオリジナルカレー』は焙煎技術を駆使し、多彩なスパイスを使用して作られています。主役である牛すじは柔らかく、コリコリとした食感が特徴です。一口食べると、様々なスパイスが絶妙に調和し、まさにスパイスフル。辛さも程よく、幅広い人に受け入れられるでしょう】

全国 30 ホテル以上を展開する WHG ホテルズでは「早起きしたくなる、朝ごはん。」をコンセプトに、季節や地域に合わせて手作りにこだわった常時 40 メニュー以上の朝食ビュッフェをご提供し、好評をいただいております。ワシントンホテル開業 50 周年・ホテルグレイスリー開業 15 周年の節目を終えた今年、「WHG ホテルズの朝食で一日をスパイスアップ（＝ひと味添える、活気づける）してもらいたい」という思いから、シーズナルの朝食キャンペーンシリーズ「Spice Up Your Morning」を新たに立ち上げました。このたびの第 1 弾となる“みんなで選んだ朝カレー”をご賞味いただき、活力ある一日をお過ごしください。

— 「Spice Up Your Morning ～みんなで選ぶカレー選手権 in2024～」優勝メニュー概要 —

- 【名称】 みんなで選ぶカレー選手権 in2024 優勝「牛すじと 10 種のブレンドオリジナルカレー」
- 【公式サイト】 https://whg-hotels.jp/breakfast/spiceup_yourmorning/2024curry
- 【提供期間】 2024年6月1日（土）～6月30日（日）
- 【提供施設】 合計 16 施設の朝食ビュッフェにてご提供
- ◎ワシントンホテル 10 施設（仙台、いわき、秋葉原、新宿（本館・ANNEK）、東京ベイ有明、横浜桜木町、浦和、関空泉大津、広島、キャナルシティ・福岡）
 - ◎ホテルグレイスリー 6 施設（札幌、田町、浅草、京都三条、大阪なんば、那覇）
- 【お問合せ】 キャンペーン事務局：whg@fujita-kanko.co.jp



<新宿ワシントンホテル料理長のコメント>

優勝できたことを誠に光栄に思います。
試作と試食を繰り返し作りあげた自信作です。
オリジナルブレンドスパイスで朝から元気の出る
カレーに仕上げているので、是非ご賞味ください。

<優勝> 牛すじと 10 種のブレンドオリジナルカレー（新宿ワシントンホテル／鎌田康一料理長）



<カレー専門家：井上岳久氏のコメント>

カレーの最新トレンドは「スパイス欧風カレー」ですが、このカレーは焙煎技術を駆使し、多彩なスパイスを使用して作られています。一口食べると、様々なスパイスが絶妙に調和し、まさにスパイスフル。辛さも程よく、幅広い人に受け入れられるでしょう。主役である牛すじは柔らかく、コリコリとした食感が特徴です。もともとは大阪の名物である牛すじカレーですが、最近では全国的にファンが増えており、この点でも注目のカレーです。

井上岳久氏／株式会社カレー総合研究所 代表取締役 カレー大学学長

カレー業界を牽引する第一人者。横濱カレーミュージアム責任者を経て現職。カレーの文化や歴史、栄養学、地域的特色、レトルトカレーなどカレー全般に精通。スープカレーやフレンチカレーなど、新たなカレーブームを巻き起こしたことで有名。

<参考> 「Spice Up Your Morning ～みんなで選ぶカレー選手権 in2024～」実施概要

- 【投票期間】 2024年4月18日（木）12:00～5月5日（日）23:59
- 【投票方法】 公式サイト（キャンペーンページ）から「食べてみたい」と思うカレーに WEB 投票
- 【対象カレー】 合計 15 メニュー ※WH=ワシントンホテル HG=ホテルグレイスリー

- ★1 位：牛すじと 10 種のブレンドオリジナルカレー（新宿 WH）
- ★2 位：スープカレー（HG 札幌） ★3 位：牛タンカレー（仙台 WH）
- ◎麓山高原豚と慶徳玉葱のオニオンカレー（会津若松 WH） ◎いわきサンシャイントマトカレー（いわき WH）
- ◎鶏のスパイスココナッツカレー（秋葉原 WH/HG 田町/HG 浅草） ◎スパイスチーズキーマカレー（東京ベイ有明 WH）
- ◎マンゴー仕立ての相模豚さわやかトマトカレー（横浜桜木町 WH） ◎武蔵野カレー南蛮うどん（浦和 WH）
- ◎泉大津ワシントンカレー（関空泉大津 WH） ◎ひき肉とトマトのカレー 牛肉乗せ（HG 京都三条）
- ◎牛すじカレー（広島 WH） ◎チャムさんのスパイスチキンカレー（キャナルシティ・福岡 WH）
- ◎いかすみ&牛すじカレー（佐世保 WH） ◎黒糖香るあぐー豚カレー（HG 那覇）



<2 位> スープカレー

<報道に関するお問い合わせ先>

- ◎WHG ホテルズ PR 事務局（サニーサイドアップ内） MAIL：whg@ssu.co.jp
新甫（070-3258-4324）、川上（080-4652-1674） 広報素材 URL：<https://bit.ly/3Udngxc>
◎WHG 事業部 マーケティング室 色部 TEL：03-5981-7790 MAIL：haruka-irobe@fujita-kanko.co.jp