

スパイスの香りを巡る旅を！ご当地食材ともマッチするオリジナル朝カレー 29 種が誕生

「Spice Up Your Morning

～印度カレー子と味わう！^{かれい}辛麗なるカレー祭り～」

全国 28 施設のワシントンホテル／ホテルグレイスリーで 7/15（火）より開始



印度カレー子さん
(スパイス&カレー専門家)



藤田観光株式会社が運営する「ワシントンホテル」「ホテルグレイスリー」の総称である WHG ホテルズ 28 施設では、このたび、スパイスの香り豊かな各ホテルのオリジナルカレーを朝食ビュッフェでお楽しみいただくフェア「Spice Up Your Morning ～印度カレー子と味わう！辛麗（かれい）なるカレー祭り～」を 7 月 15 日（火）から 9 月 30 日（火）まで開催します。

昨年より、一日をスパイスアップ（活気づける）していただく朝食フェア「Spice Up Your Morning」をシーズンルで開催し、多くのお客さまからご好評をいただいております。2025 年夏は、暑さで体力が奪われがちな季節にぴったりの食欲を刺激するオリジナルカレー全 29 メニュー（各ホテル 1～3 メニュー提供）を朝食ビュッフェにてご提供。スパイス料理研究家・タレントの印度カレー子さんに各カレーを味わっていただき、オリジナルスパイスの深い味わいやご当地食材とのマッチングの妙など、その魅力をさらに引き立てるコメントをご紹介する特設ページも展開します。

印度カレー子さんに「今回のフェアの中でトップ 3 に入る好きなカレー！」といわせたのは『鶏肉のスパイシーコナツツカレー』（ホテルグレイスリー田町）。コナツツとシークラムエキスをを使用することで辛さの中にも鶏と貝の旨みが凝縮され、後を引くクセになる味に仕上げたグリーンカレーです。“魚介の出汁と香りがよく出ていて美味しい”という評価の『七浜シーフードキーマカレー ～特製スパイス仕立て～』（いわきワシントンホテル）は、その日仕入れた新鮮な魚介の「未利用部位」や「アップサイクル素材」を丁寧に活用。魚介の濃厚な旨みを余すことなく引き出し、臭みなく奥深い味わいが楽しめます。そして、『地元の温野菜と札幌名物スープカレー』（ホテルグレイスリー札幌）や『広島安芸太田町小松菜のスパイスキーマカレー』（広島ワシントンホテル）、『和だしの旨みで仕立てた 夏の和風冷製キーマカレーうどん』（関西エアポートワシントンホテル）など、地元の食材をふんだんに使用し、趣向を凝らしたユニークなカレーも登場。全国 29 種のオリジナル朝カレーをお届けします。

国内外に 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中です。今夏は、朝食が自慢の WHG ホテルズへ、スパイスの香りを巡る旅に出かけてみませんか。

<朝食フェア「Spice Up Your Morning ～印度カレー子と味わう！辛麗なるカレー祭り～」開催概要>

◎内 容 スパイスの香り豊かな各ホテルのオリジナルカレーを朝食ビュッフェでお楽しみいただくフェア。
スパイス料理研究家・タレントの印度カレー子さんにご試食いただいたプロならではのコメントと
ご当地食材とのマッチングの妙を楽しめる全 29 メニュー（各ホテル 1～3 メニュー提供）をご用意。

◎公式 HP https://whg-hotels.jp/page/breakfast/spiceup_yourmorning/curryfes2025

※各メニューの詳細および外来朝食料金等は公式 HP をご確認ください

◎提供期間 2025 年 7 月 15 日（火）～9 月 30 日（火）

◎提供施設 全国の WHG ホテルズ 28 施設

※内 24 ホテルは外来朝食が可能です

・ワシントンホテル 20 施設

新宿、秋葉原、東京ベイ有明、立川、横浜桜木町、浦和、
木更津、仙台、山形七日町、山形駅西口、会津若松、
郡山、いわき、燕三条、関西エアポート、関空泉大津、
宝塚、広島、キャナルシティ・福岡、佐世保

・ホテルグレイスリー 7 施設

田町、銀座、浅草、札幌、大阪なんば、京都三条、那覇

・ホテルフジタ福井



◎提供メニュー例



ホテルグレイスリー田町「鶏肉のスパイシーココナッツカレー」

ココナッツの甘みと多めに使用しているグリーンカレーペーストの爽やかな辛みが特徴です。シーラムエキスをを使用することにより辛さの中にも鶏と貝の旨みが凝縮され、後を引くクセになる味に仕上げてあります。

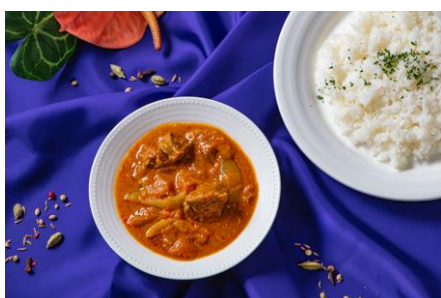
今回の全国カレーフェアのカレーでトップ 3 に入る好きなカレーです！
このホテルに泊まった人はラッキー？笑 フレッシュなハーブの香りがとても良く、
グリーンカレー好きにはたまらない味わいです。具材がゴロゴロたくさん入っているのも最高です。まあまあ辛いので辛味が苦手な人はご注意ください～
（印度カレー子さん）



新宿ワシントンホテル「夏野菜のカレーフォカッチャ」

ふかふかももちもちフォカッチャに、スパイシーな特製カレーソースと夏野菜をたっぷり乗せて焼き上げました！
とろーりチーズが溶け合い、トマトやズッキーニの彩りも鮮やか。
夏にぴったりの、食欲をそそる一品です。

カレーとチーズは相性抜群ですね！これなら朝パン派でもカレーが楽しめます。夏野菜がゴロゴロのっているのも嬉しいポイントです。
（印度カレー子さん）



秋葉原ワシントンホテル「ポークとガルバンゾーのトマトカレー」

ガルバンゾー（ひよこ豆）が入ることによりインバウンドにも人気のカレーです。
多めのトマトと自家製マサラでスパイシーに仕上げてあります。

スパイスが香る美味しいカレーです！トマトの酸味も相まってパクパク食べられます。ご飯とよく混ぜて食べると美味しいです！（印度カレー子さん）



ホテルグレイスリー札幌「地元の温野菜と札幌名物スープカレー」

札幌発祥で人気のスープカレーを再現し、地元の野菜などを蒸籠で蒸したスパイシーでありながらスプーンが止まらないカレー。

北海道のヨーグルトを加えてまろやかカレーでもご賞味ください。

パンとの相性もバッチリです。

北海道産の野菜が美味しい！コクのある旨みのあるスープは、ごはんにかけてもパンに浸しても美味しいです。野菜をつけながら食べてもいいですね！
（印度カリ子さん）



いわきワシントンホテル

「七浜シーフードキーマカレー ～特製スパイス仕立て～」

新鮮な魚介の「未利用部位」や「アップサイクル素材」を丁寧に活用した、海の恵み豊かなシーフードキーマカレー。通常は流通しない部位を使うことで、魚介の濃厚な旨みを余すことなく引き出し、臭みなく奥深い味わいに仕上げました。その日の仕入れによって使用する魚介が変わり、訪れるたびに異なる風味をお楽しみいただけます。

魚介の出汁と香りがよく出ていて美味しいです。魚の切り身を見つけたらラッキー！笑 日替わりで魚介の種類が変わるようなので、気になる人はまた来てみては？（印度カリ子さん）



関西エアポートワシントンホテル

「和だしの旨みで仕立てた 夏の和風冷製キーマカレーうどん」

鶏ミンチを使うことで、冷製でも脂っこさがなく、だしの風味が引き立つ

「上品な和風キーマ」が実現。

薬味の夏野菜等で最後までさっぱりと食べられます。

ツルツルのうどんと出汁にさっぱりなカレーが相性抜群！
ひき肉の脂身も控えて食べやすい一品です。薬味（みょうが）もスパイスのひとつ。カレーと相性抜群ですね。（印度カリ子さん）



広島ワシントンホテル

「広島安芸太田町小松菜のスパISKキーマカレー」

広島県北西部に位置する安芸太田町津都見で作られた小松菜パウダー入りSPICE CURRY MIXとフレッシュ小松菜を入れ、隠し味にチチヤスヨーグルト、オタクソースを使用した、広島食材いっぱいのキーマカレーに仕上げました。

トマトとケチャップの酸味がよい！朝にぴったりの爽やかなカレーに。
つぶつぶのコーンを噛むとほんのり甘みがあって美味しいです。
（印度カリ子さん）



キャナルシティ・福岡ワシントンホテル「焼きカレー」

門司港名物焼きカレー。

オーブンで焼くことによる食感の楽しさ、カレーソースとチーズがとろけて絡み合い香ばしい表面がそそります。

めっちゃ美味しい！
辛さが控えめなので子どもから大人まで楽しめそうな味。
こんがり焼けたパン粉の香ばしい香りもいいですね。（印度カリ子さん）

<コメント協力者：印度カレー子さん（スパイス&カレー専門家／タレント）>

1996 年 11 月生まれ、仙台出身

「スパイスカレーをおうちでもっと手軽に」をモットーに、初心者のための

オリジナルスパイスセットの開発・販売をする他、レシピ本執筆、

大手企業と商品開発・マーケティング、コンサルティングなど幅広く活動。

著書累計発行部数は 43 万部超（2025 年 6 月現在）、全 20 作

Forbes JAPAN 30 under 30「世界を変える 30 歳未満の 30 人」2021 受賞

JCI JAPAN TOYP2022 日本青年会議所 会頭特別賞 受賞

2019 年 3 月 早稲田大学先進理工学部応用物理学学科 卒業

2021 年 3 月 東京大学大学院農学生命科学研究科 修了

スパイス初心者のための専門店 香林館（株）代表取締役



【藤田観光について】

藤田観光株式会社は、日本における観光業界の先駆けとして 1948 年に「箱根小涌園」、1952 年に「椿山荘（現ホテル椿山荘東京）」を開業しました。その後、1955 年に会社を設立し、2025 年 11 月 7 日に設立 70 周年を迎えます。人材や文化財などのあらゆる企業資産を最大限に活用し、より多くのお客さまに憩いの場と温かいサービスを提供するとともに、ユニークなコンテンツ展開・事業展開を通して、お客さまのライフサイクルやスタイル（人生）の様々なシーンに寄り添う新たな価値を提供することで、「潤いのある豊かな社会の実現」を目指しています。

公式 HP <https://www.fujita-kanko.co.jp>



本件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

川上（080-4652-1674）、新甫（070-3258-4324） 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

※一般からのお問合せ／WHG ホテルズキャンペーン事務局 : whg@fujita-kanko.co.jp