

**お客様の手でお好みの味に！スパイス料理の直営店  
「HOUSE QWAEI SPICE」(ハウス クワエルスパイス)を  
大丸心齋橋店 本館に9月20日オープン！**

ハウス食品株式会社(代表取締役社長:工東 正彦)は、株式会社大丸松坂屋百貨店(代表取締役社長:好本 達也)が運営する大丸心齋橋店 本館地下1階食品売場に、“スパイスで食生活をもっと豊かに、楽しく暮らしにスパイスをくわえよう”をコンセプトとしたイトイン&テイクアウトでスパイス料理を提供するお店「ハウス クワエルスパイス」を9月20日から出店します。

**■ お客様の手でお好みの味に。変幻自在な“クワエルスパイス”**

ハウス食品は、1913年に創業して以来、一貫してスパイスを扱ってきました。創業の地である大阪でスパイスの魅力をお客様に直接お伝えしたい。食生活に豊かに楽しくスパイスをくわえていただきたい。そう思い、“スパイスで食生活をもっと豊かに、楽しく暮らしにスパイスをくわえよう”をコンセプトに、スパイスの知識や調理加工技術を駆使したこだわりのカレーやスパイス料理を提供するお店「ハウス クワエルスパイス」を出店します。

「ハウス クワエルスパイス」の看板メニューは、食べながら味の変化を楽しんでいただけるオリジナルビーフカレー。イトインスペースの卓上に用意した3種類のミックススパイスをミルで挽いて、お客様の手でお好みの味に仕上げ召し上がっていただきます。

カレーのほかにも、スパイスで味付けしたおつまみ「チキン65」やコリアンダービール（イトインのみ）、チャイを中心にスパイスの香り豊かなスパイスティーを提供します。



オリジナルビーフカレー  
イメージ



「HOUSE QWAEI SPICE」店舗イメージ

## ■「HOUSE QWAEL SPICE」メニューの紹介

### <オリジナルビーフカレー> ※イートイン&テイクアウト

卓上に用意した3種類のミックススパイスをミルで挽いて、お客様の手で好みの味に仕上げ召し上がっていただきます。

- ・国産の牛すね肉をやわらかく煮込んだ、スパイスの香り豊かなビーフカレーです。
- ・甘口、中辛の2種類を用意（辛みはミックススパイスで調整いただきます）
- ・その他にトッピングメニュー、セットメニューを準備。

### <おつまみ> ※イートイン&テイクアウト

「チキン65」などスパイスをきかせた、ビールとの相性抜群のおつまみを準備。

イートインでは、コリアンダービール等も提供します。

### <スパイスティー> ※テイクアウト（チャイのみイートインのセットメニューで提供）

店舗での手作りチャイに加え、ティーソーダやバナナチャイスムージーを提供します。

スパイスティーは、多数メディアにも紹介されている東京・北参道の大人気紅茶専門店『Tea Stand...7』のオーナーの紅茶王子®がスパイスの選定からこだわりを持ってドリンクの商品開発に参画。紅茶王子®のお店で元々人気があったチャイやティーソーダをベースにクワエルスパイスのためにオリジナルに開発しました。



オリジナルビーフカレー イメージ



チキン65 イメージ

### <紅茶王子®プロフィール>

松本 久範 (Hisanori Matsumoto)

埼玉県さいたま市出身。

大学進学と共に神戸へ。学生時代に神戸の文化に感銘をうけ、神戸の有名なカフェに就職し、店長を務める。

その後地元の埼玉で、“7日=1week=Everyday,様々な時間に様々なスタイルで気軽に紅茶を楽しんでほしい”という想いから2012年3月紅茶専門店『Tea room...7』(ティールームナナ)を地元さいたま市中央区にオープン。

2016年9月には東京・北参道にアンテナショップとしてテイクアウトの紅茶専門店『Tea Stand...7』をオープン。

2018年4月よりタイのバンコクに『Tea Stand...7』FC展開をしている。

## ■「HOUSE QWAEL SPICE」店舗アクセス

オープン日：2019年9月20日(金) (常設店舗として通年営業)

出店場所：大丸心齋橋店 本館地下1階食品売場

営業時間：10:00～20:30

[URL]<https://www.daimaru.co.jp/shinsaibashi/>



ハウス食品は、「HOUSE QWAEL SPICE」の出店を通じて、“スパイスで食生活をもっと豊かに、楽しく暮らしにスパイスをくわえよう”をコンセプトに、スパイスの持つ無限の可能性を提案し続けてまいります。