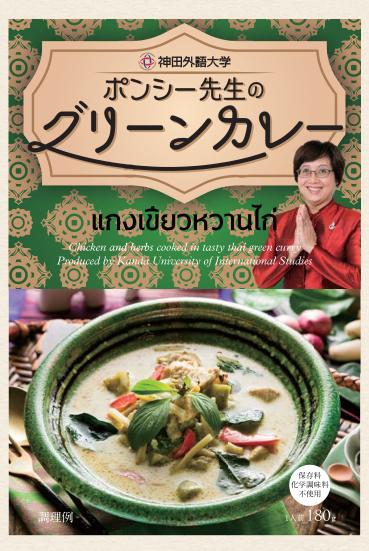
この味、本格派。

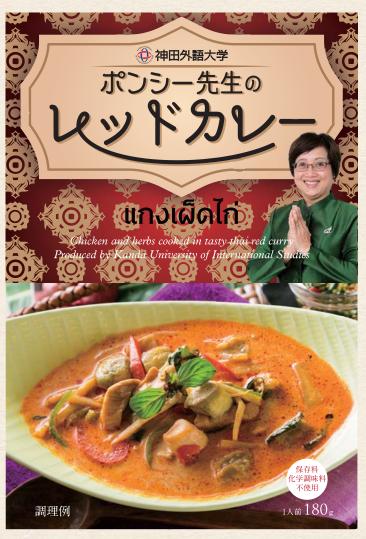
神田外語大学のアジアン食堂「食神」でも大人気!

アジア言語学科タイ語専攻ポンシー・ライト先生のオリジナルレシピのタイカレーが "レトルト" になって登場しました。

チキンとハーブをたくさん使った、具だくさんの"グリーンカレー"と"レッドカレー"。 味わい深いコクと、ピリッとしたスパイスが、食欲をそそります。

あたたかいご飯にかけて食べたら、気分はもう~、タイランド。





2017年、限定発売。

先行販売。

新宿高島屋11階

「大学は美味しい!!フェア」に出店。

5.18[木]→23[火]

営業時間10:00-20:00 (金・土は20:30まで、最終日は18:00まで)

毎年、神田外語大学の文化祭でヒット商品になっている、アジア言語学科タイ語専攻のポンシー・ライト先生のタイカレー。 創立30周年の今年、レトルトとなって「いつでも、どこでも」本格タイカレーをお召し上がりいただけるようになりました。

なんと言っても、具だくさんの中身! 鶏もも肉や、なすび、たけのこ、パプリカをふんだんに使い、タイカレーには欠かせない本格ハーブが「本物志向」の味を再現しています。

国際コミュニケーション学科の鶴岡ゼミの学生が、ビジネス系 科目の授業の一環として、販売促進を担当。

計画の立案からアフターフォローまで、一貫して行います。

本物の味を再現するため、試作を何度もトライ!



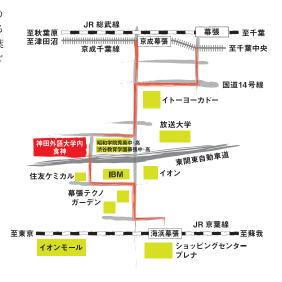
●神田外語大学の学食「食神」でもお買い求めいただけます。

「食神」はアジア料理を毎日提供する、神田外語大学ならではの学食。週末は一般開放もしており、地域の皆さまにもご利用頂ける食堂です。ぜひお立ち寄りください。●千葉県千葉市美浜区若葉1-4-1 ●電話043-273-1318 ●営業日を必ずホームページでご確認の上、ご来店ください。

各¥560(稅込)







販売者:株式会社神田外語マネジメント・サービス

