

映画・Blu-ray&DVD・漫画・ゲーム・カジュアルフード発売カレンダー付き!!

「パラキス」「もしドラ」「さや侍」

オトナスマアミ

ベストセラー漫画家の 絶対ハズせない 短編集50

['90年代
デビュー編]

石川雅之 高尾滋 末次由紀

【漫画原作ムービー】

ちよい辛再現度チェック!

「パラダイス・キス」

向井理 北川景子

泣ける? 「星守る犬」
泣けない?

後乗り上等だぜっ!

「海賊戦隊ゴーカイジャー」入門

【モヤモヤ解消】

で、結局どんな映画なの?

「もしドラ」 「SUPER 8」

「プリンセス トヨトミ」

「さや侍」 松本人志

いよいよ本番! 全シリーズ振り返りスペシャル

「パイレーツ・オブ・カリビアン」

ジョニー・デップ ペネロペ・クルス

特報SPECIAL

「ハリー・ポッターと死の秘宝 PART2」 「カーズ2」

「トランスフォーマー/ダークサイド・ムーン」

「荒川アンダー ザ ブリッジ」 「コクリコ坂から」

インタビュー 綾瀬はるか

前田敦子 峯岸みなみ

川島海荷 黒川智花 武田梨奈 小池唯

大平貴之 万城目学 村上たかし

堤真一 西田敏行

【定番HISTORY】

じゃがりこ

Jagabee 大収穫祭



中村屋 月餅 工場見学

専用コントローラー付き

家庭用体感ゲーム

の歴史 60本

【遊ぶまえに読む】

ゼルダの伝説 時のオカリナ 3D

「ドラゴンボール」 「聖闘士聖矢」

「80年代東映アニメ伝説

探偵はBARにいる」 松田龍平

特集 あの注目エンタメがこんなことに!?

噂の検証2011

●「カイジ2」 ●「ステキな金縛り」 ●「ダークナイト2」 ●3Dジャッキー映画 ●実写版「AKIRA」 ●新型Wii
●スミジーフルーチェ ●「スター・ウォーズ」プラネタリウム ●G-SHOCKスマートフォン ●「鋼の錬金術師」新刊

プレゼント

「コクリコ坂から」 「X-MEN:ファースト・ジェネレーション」 「ハリー・ポッターと死の秘宝 PART2」

「アンダルシア 女神の報復」 舞台挨拶付き試写会ほか 夏休みの話題作劇場招待券&試写会総計800組 1600名プレゼント

2011

July

580

yen

7

今月の
気になる
チェーン

ゴゴカレー

WHAT'S ゴゴカレー

東京、石川県を中心に展開する金沢カレー一店。'04年5月5日、西新宿にオープン。その後、石川県、ニューヨークと着実に店舗を増やし、現在29店舗。うち、海外店舗はシンガポールの2店含む3店舗。今後はアジア方面進出予定。



◀◀靖国通り沿いの西新宿店。店内はカウンターと、奥にはテーブル席も。店舗入り口で食券を購入する。



▶ゴゴカレーのゴリ子。ブログも展開していたのだが、お嫁に行ったので終了。

目指せ!

100

店舗

気になるチェーン店探訪

最近よく見るあのチェーン、誰もが知ってるワケじゃないけど、気になるチェーンの全国制覇、応援します。

いわゆるご当地メニューの定番になりつつある金沢カレー。一度食べたらクセになる、黒い姿とわらじのようにでかいカツ。その専門店がゴゴカレー。「一見さんより常連さん」と言い切る社長・宮森氏の下、オープンから7年で約30店舗、しかもニューヨークにまで出店し、そこで大食い大会をも開催。みるみる内に、気になる。店に。モットーは「カレーでお客さまを元気にしたい」。開店時間は10時55分から22時55分、55にこだわって、いけいけドンドンのゴゴ Curry スピリットで目指せ100店舗!

超絶ポジティブなカレー屋のキーワードは「ゴゴ」!

一入りを目指せ!

そもそも"金沢カレー"って?



具の原型がなくなるまで煮込んだコクのあるカレーソースが特徴のカツカレー。カツの上にソースをかけ、さらにキャベツの千切りを添える。ステンレスの皿にフォークで食べるのがオーソドックスなスタイル。キャベツが付いているのは、洋食屋のトンカツが元になっているから。

- 5 55時間貯蔵へ
 - 4 音楽を聞かせる
 - 3 味付け
 - 2 加熱
 - 1 焙煎
- 55の行程を経て55時間寝かせたカレー!
- ルーは、セントラルキッチンで作られ全店へ搬送する。音楽は主にクラシック。「天国と地獄」のようなアップテンポで元気が出る曲を選んでかけている。スパイスの調合などは企業秘密。

トッピングもできます

全10種。ルー増しも可能。エビフライ、生たまご、ゆでたまご、チーズ、らっきょうのほか、納豆には生たまごがついてくる。生たまご、らっきょう(共に50円)以外は200円。



キッズメニューが怖い

トッピングメニューでカレーの上でお絵かき。ゆでたまごの目、エビフライの鼻、ウインナーの口。怖ければ食べてしまえ!



ヘルシー	: 0.7倍
エコノミー	: 1.0倍
ビジネス	: 1.5倍
ファースト	: 2.0倍
メジャー	: 2.5倍
ワールドチャンピオンクラス	: 6.25倍

全6サイズ

基本はエコノミー。少なめのヘルシー、ビジネス、ファースト、メジャーまでが通常メニュー。ワールドチャンピオンクラスは、総重量約1キロ。社長がギャグで作ったつもりが人気メニューとなった。店舗によっては、完食するまでの時間と証拠写真をブログに掲載してくれる。

ワールドチャンピオンクラス: メジャーカレーの2.5倍 2500円



食材のこだわりがセントラルファームに

カレーにとってルー同様に重要である白米。これは石川県産の米を使用。金沢にセントラルキッチンを持ち、その

裏の農場・ゴゴファームで米や野菜を栽培している。安心して食べられる安全な食材を追究し続けている。



メジャーカレーでも足りないという人のために考案。総重量約1キロ!

* 価格は全て税込です。

店舗一覧

(2011年5月現在、29店舗)

【石川県】

金沢本店、ルネスかなざわ店、保古町店、近岡店、輪島店、鹿島店、野々市役場店、松任ハイパス店、金沢東インター店、ゴーゴーカレー井井、羽咋スポーツプラザ店

【富山県】

掛尾店、富山呉羽店、富山天正寺店

【東京都】

新宿総本店、西新宿店、秋葉原1号店、秋葉原中央通店、高田馬場駅前店、お茶の水駅前店、上野御徒町店、水道橋西口店、渋谷宇田川町店

【神奈川県】

小田原中央通店

【海外エリア・アメリカ】

NY店

【京都府】

宇治大久保店

【海外エリア・シンガポール】

アイオン オーチャード店

【鹿児島県】

鹿児島宇宿店

313@サマセット店

100店舗達成への 秘策

NY店で大食い大会

わんご方式。ご飯100g、ルー50gの計150gのカレーを5分55秒の間に何皿食べられるかを競う。コロンビア大学のイベントでの出店がきっかけ。今年は5月28日にファイナル開催。UST配信も予定。国内開催も企画中とか。

海外1号店となるNY店。カツカレーが人気で、中にはカツだけ買って帰る人もいるとか。



看板メニュー

ロースカツカレー
750円(エコノミー)



これぞ、「金沢カレー」の定番。社長がかつて通っていたカレー屋の味を元に独自の味を開発。5のつく日はゴーゴーターとしてトッピング無料券を配布したり、毎年5月5日のゴーゴースデーには全品500円などの展開も。

打率アップでカレー界のメジャ

インタビュー

ゴーゴーカレーグループ
代表 宮森宏和

まずは、ゴーゴーカレーを立ち上げたきっかけを教えてください。

宮森 元々、旅行会社で働いていたんです。当時、松井秀喜選手がジャイアンツからニューヨークヤンキースに移籍して、開幕戦でいきなり満塁ホームランを打ったんです。これをテレビで観ていて、そのインパクトにインスパイアされ、自分でも何かやろう、ビジネス界でメジャーになろうと起業したんです。いろいろ考えて、カレー、だな、と。自分もカレー好きだし、日本人はカレー好きな人が多いでしょ？ それにカレーなら、東京でもニューヨークでも店が出せるだろう、と。世界一のカレー屋を目指そうと思ったんです。

店舗立ち上げ当時のコンセプトを教えてください。

宮森 開店当初のコンセプトは、お客様のために何が出来る店、だったんです。じゃあお客様の、何のために？ と突き詰めたときに生まれたのが、「元気」というキーワードだったんです。我々はお客様を元気にするカレー屋になろうと。

1号店オープンの際、一番難航したことはどんなことでしたか？

宮森 順調っていう言葉が存在しないくらいトラブル続きでした。まず物件を見つけたのに3カ月。サラリーマンがカレー屋をやるなんて、ほとんど門前払い。窓。厨房機器、食材の仕入れとかも分からないことだらけ。でも、5月5日のオープンに合わせるために必死でした。で、いざオープンしたら、信じられないくらい行列ができてるんですよ。オープンキャンペーンで、3日間55円で販売したので。まさかこんなに集まるとは思ってたかったですね。

1号店の新宿からどうやって店舗を広げていったんですか？

宮森 最初は東京を中心に、それから地元石川県に出たいなと思っていました。オープンしてから3年くらいかかるかと思っていましたが、1年くらいで金沢に出店して、3年後にはニューヨークにも進出しました。想像以上のスピードで展開できたんですよ。おかげで立ち上げ時の辛さも吹っ飛びましたよ(笑)。

アメリカでのカレーの広がりをどう感じていらっしゃいますか？

宮森 日本のカレーがなかったっていうのは、根付かなかったというより、知らなかっただけなんです。アメリカの人はみんなカツが好きみたいなんです。「こんな面白いもの初めて喰った！」って、お代わりしていくんですよ。

大食い大会も人気そうですね。

宮森 あれはスゴイよ！ 今年で3回目なんです。ほかの州のフードファイターの人も来たりします。いろんなパフォーマンスマンもやるし、本当に楽しいイベントですね。

オープンから7年経ちますが、メニューに変更はありましたか？

宮森 基本的には変わってません。うちは、カツカレーの店ですから、変える必要はないと思ってます。ただ、小田原のアジフライカレーとか、(能登の)輪島店のアワビカレーが5500円とか、そういうご当地カレーは遊び心の一つとしてみなさんに提供している店舗もありますよ。

店舗展開目標を教えてください。

宮森 2020年までに555店舗出したいですね。それから世界55カ国に進出を目指します。

今後、どのように店舗展開されていくのでしょうか？

宮森 今年はあと5店舗くらい出したいですね。都内はもちろんですが、震災の被災地からもオファーがあるんですよ。仮設店舗でも移動販売でもどちらでも良いけど、店舗にすれば雇用もできますしね。そして何よりカレーを食べて元気になってほしいです。それがうちの原点ですから。

カレーを食べて元気になる。それが原点

会社概要

会社名 株式会社ゴーゴーステム
所在地 東京都新宿区新宿3丁目
設立年 2003年12月
資本金 4000万円

地元の「目指せ! 100店舗」教えてね

オトナファミ 投稿

検索

http://www.tamitsu.com/magazine/otona/



QRコード

WANTED!