

つぎのミライは、  
あなたの街から  
はじまる。

# News Release

NTT東日本グループ

2023年12月1日

東日本電信電話株式会社 神奈川事業部

## 「マサラフェス・カレーラリー」を運営支援 ～ カレー伝来の地・横浜の人気カレー店を巡ろう ～

東日本電信電話株式会社 神奈川事業部(執行役員 神奈川事業部長:相原 朋子、以下「NTT東日本 神奈川事業部」)は、横浜市、公益財団法人 横浜観光コンベンション・ビューロー(以下、「横浜観光コンベンション・ビューロー」)が主催、ぴあ株式会社が企画・運営する、「マサラフェス・カレーラリー」の運営を支援します。



### 1. 実施の背景

CS放送フジテレビNEXTで放送中の超本格的スパイス探究番組「スパイストラベラー」が主催する「マサラフェス」<\*1>の第2回開催が、横浜市ぴあアリーナMMを舞台に2024年1月20日(土)・21日(日)の2日間開催で決定しました。

カレーと音楽が融合した唯一無二のフェスとして始まった第1回は、コロナ制限下の平日にも関わらず多くのマサラ(=番組ファンの総称)を集めて熱狂のうちに幕を閉じ、豊洲PITで行われたファンミーティング「MasalaMix」を経て、今回満を辞して第2回、しかも土日2daysの開催となりました。

番組MCは櫻井誠(Dragon Ash)、セントチヒロ・チッチ。そしてライブアクトにはセントチヒロ・チッチがCENTとして登場するほか、豪華出演者が続々決定中。また会場には様々なカレーが食べられるケータリングエリアも設置されます。

その「マサラフェス」とコラボレーションをする形で、横浜都心臨海部の回遊と消費の創出を目的としたデジタルスタンプラリーの実施に至りました。

<\*1> <https://www.masala-fes.jp/>

### カレーと音楽が融合する話題のフェス第二弾



マサラフェス2024

2024 1.20(sat).21(sun) ぴあアリーナMM

## 2. 「マサラフェス・カレーラリー」の内容

<<https://www.welcome.city.yokohama.jp/hottopics/masala-rally/>>

- (1) 実施期間: 2023年12月1日(金)~12月25日(月)
- (2) 主催: 横浜市、横浜観光コンベンション・ビューロー
- (3) 企画・運営: ぴあ株式会社
- (4) デジタルツール運営支援: NTT 東日本 神奈川事業部
- (5) 参加方法:

\\ 簡単お手軽アプリインストール不要 //

### マサラフェスカレーラリー

STEP 1

特設サイトやチラシの  
QRコードから参加



STEP 2

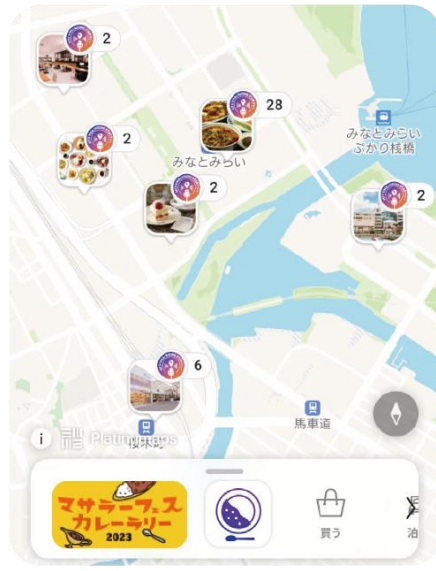
画面上のマップでスタンプ  
スポット(カレー店)を確認

STEP 3

お店でカレーを食べて設置してある  
QRコードでスタンプをゲット

STEP 4

貯めたスタンプに応じた  
賞品に応募



※画面はイメージです

- (6) 賞品内容: 豪華賞品が総勢 150 組 300 名様に当選

更に一定数のスタンプ数で好きな賞品に最大 5 回まで再応募が可能

## 豪華賞品 総勢150組300名様 豪華賞品が当たる!

スタンプ 8 個	スタンプ 6 個	スタンプ 4 個	スタンプ 2 個
 <p><b>スパイストラベラー賞</b></p> <p>マサラフェス2024 (びあアリーナMM 1月20日~21日開催)</p> <p>ペアご招待</p> <p><b>100組200名様</b></p> <p>どちらかの開催日分のチケットが当たります</p>	 <p><b>横浜ライブ賞</b></p> <p>Billboard Live YOKOHAMA</p> <p>ペアご招待</p> <p><b>10組20名様</b></p> <p>カジュアルエリアで利用可能 有効期間:2024年5月末まで</p>	 <p><b>フェス限定カレー賞</b></p> <p>マサラフェス カレーエリア (びあアリーナMM 1月20日開催分)</p> <p>カレーエリアのカレー前売券セット</p> <p><b>10組20名様</b></p> <p>1月20日限定、数店舗で使えるセット券です 公演チケットなしで利用できます</p>	<p><b>横浜カレーグルメ賞</b></p> <p>いずれかの賞品が当たります。※賞品は選べません</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p><b>マリンルージュ カレーランチクルーズ</b></p> <p>ペアチケット 10組20名様</p> <p><small>ビア春レンゾの日は、1200名様、90分コース。要予約 カレーランチクルーズは本スタンプラリー用に特別に設 置したメニューです 有効期間:2024年5月末まで</small></p> </div> <div style="width: 45%;">  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p><b>ホテルニューグランド (写真はビーフカレー)</b></p> <p>ご利用券 10組20名様</p> <p><small>ご利用券は3,000円。カレーは「サカフェ」で飲みます (ビース、チキン、海老)。ご宿泊ご宴会お買い物でもご 利用可 有効期間:発行日から3年間</small></p> </div> <div style="width: 45%;">  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p><b>重慶茶楼</b></p> <p>1日30食限定 牛バラ肉カレー</p> <p>ペアチケット 10組20名様</p> <p><small>要予約 除休日土日祝。年末年始(12/29~1/3)、GW (4/29~5/5) 有効期間:2024年5月末まで</small></p> </div> <div style="width: 45%;">  </div> </div>

さらにスタンプ10個、12個、14個、16個、18個で、好きな賞品に再応募OK!

当選  
チャンス  
計9回

(7) ラリーポイント場所:横浜エリアのカレー専門店・カレーが評判の飲食店22箇所

# カレー専門店・カレーが評判の飲食店

# スタンプスポット 22 店舗



マップや店舗サイトURLなど詳細情報はデジタルスタンプラリー内でチェックできます。

## 札幌スープカリーアナンダ

アナンダ(ananda)はヒンドゥー語で「喜び」、パリ語で「至福の時」「幸福」、サンスクリット語で「平穏」「ハーモニー」を意味します。おすすめの「やわらかかりでかちキンカレー」は、カルダモン、クミン、グローブなど14種類のスパイスを使用したガラムマサラと、香ばしく焼き上げたポリューム満点の鶏もも肉と一緒に煮込んだ定番メニュー。



〒横浜市中区1-38-2 横浜久良ビル2F ☎045-316-1288  
 11:30~15:00(LO14:30)/18:00~21:00(LO20:30)、土日祝11:30~21:00(LO20:30) 水

## アルベンジロー

看板メニューは「アルベンジロー焼」。大きな鶏肉を滑らかになるまで外殻で外は皮パリ、中はしっとり。肉汁が閉じ込められ最高の状態に。そこに直火の火力で表面に香ばしさをプラス。炭の香りをまとうせることで、伝統のルーを際立たせる究極の火入れの技法が誕生。肉にナイフを入れると肉汁がルーと合さり、アルベンジローのルーが完成します。



〒横浜市中区寿生町3-26 アルベンジロー本店 ☎045-261-4307 ランチ11:00~15:00(LO14:30)/ディナー17:00~21:30(LO21:00) 月(祝の場合は営業、翌火休)

## いっぺこっぺ 横浜元町店

「林SPF」などの銘柄豚を使用し、肉の柔らかさや脂の甘味、肉汁のジュワーシさが特長の極上とんかつを提供する「とんかつ極」が手掛けるカレー屋。ルーは独自のスパイスの配合で、豚やパン粉の香ばしい風味を消さず、カツの魅力を引き立てる味わい。ジュワシーで肉厚、常陸豚SPFの絶品とんかつと、グッと食欲そそるスパイシーなカレーの相性は抜群。



〒横浜市中区石川町2-62-3 ☎045-528-8928  
 ランチ11:00~15:00(LO14:30)/ディナー17:00~21:00(LO20:30) 火

## INDU

アーユルヴェーダレシピを取り入れた南インド料理とインドワイン。自然派ワインが楽しめるお店。インド最古の5つ星ホテル・オペロイ出身のシェフが上質な南インド料理をお届け。オイルや塩は良質なものを必要最低限使用。特別なお米と数種類の豆を焼き合わせ、発酵させてから焼いて、天然海老や宮崎鶏をたっぷり包んだオリジナルのドーサが人気。



〒横浜市中区元町1-36-2 隠ビルF ☎045-211-4130  
 11:00~22:00(LO21:30) ※月火15:00~17:30 日 無休

## カザーナ

みなとみらい駅徒歩1分。本場のシェフが手掛ける本格インド料理が自慢のお店。ランチバイキングでは4種類の日替わりカレーにナン、ライス、サラダ、デザートが食べ放題。マイルドカレーセットもあり、家族にもおすすめ。ディナーではインドワインやビールが揃い、タンダリー料理(煮立てBBQ)や香り豊かなスパイスを効かせたカレーが楽しめます。



〒横浜西区みなとみらい2-3-4 みなとみらい東急スクエア ステーションコアB1F ☎045-682-2873 11:00~22:00(LO21:30) 日 みなとみらい東急スクエアの休館日に準ずる

## Kahala Room ワールドポーターズ店

高級リゾート地オアフ島カハラ地区をモデルにした店内は南国リゾート感満点。南国カレーは、野菜の甘味とスパイスが溶け込んだコク深いカレーにマンゴーチャツネを加え、風味豊かに。おすすめの「ハワイアンBBQ ビーフ南国カレー」(税込2,580円)は、自家製BBQソースで焼き上げたステーキを豪快にトッピングしたひと皿です。



〒横浜市中区新港2-2-1 ワールドポーターズビル5F ☎045-212-3217  
 11:00~23:00(LO22:00) 日 ワールドポーターズの休館日に準ずる

## スープカレーKIFUKU

コンセプトは「街中にいながら海岸沿いのテラスにきたようなフジ旅行気分を味わえるスープカレー屋さん」。横浜の港町を思わせる店舗で2017年開業。神奈川県のおいしい野菜をお届けしたい想いから、県産の野菜をふんだんに使用。看板メニューの「骨付きチキンレッグと16品日替野菜のスープカレー」は、新鮮野菜をたっぷり食べたい方にもおすすめです。



〒横浜市中区真砂町2-12 関内駅前第一ビルB1F-002 ☎045-662-2088  
 11:30~16:00(LO15:30) 日

## インドカレーダイニング Cobara-Hetta MEGAドンキ港山下ナナイロ店

港山下店はインドの象徴「タージマハール」と、人気のピンクシティ「ジャイプール」をイメージ、「スパイシー&ヘルシー」をテーマに、身体の中から元気になるカレーを提供。16種類のスパイスをベースに作られるカレーは、香り豊かでフレッシュな味わい。タンダール電で350度の高温で焼き上げるタンダリー料理とナンは、カレーとの相性抜群です。



〒横浜市中区新山下1-2-8 1F ☎045-628-2910 11:00~22:00(LO21:30)  
 無休(MEGAドンキ港山下ナナイロ店の休館日に準ずる)

## ALL DAY CAFÉ & DINING "The Blue Bell"

びあアリーナM22階併設のカフェダイニング。NYスタイルの本格的な窯焼きピザやドレッシングなパンケーキのほか、カレーメニューも評判。フレッシュなハーブをふんだんに使用したキーマカレーは、エディブルフラワーを加えた見た目も。シーフードの旨みがたっぷりのグリーンカレーは、食欲をそそるクミンが入ったターメリックライスと召し上がり。



〒横浜西区みなとみらい3-2-2 ☎045-211-4162  
 11:00~20:00(LO19:00)、全土日祝・祝前~22:00(LO21:00) 日 不定休

## 本格インド料理専門店 SHANTHI DELI ~ シャンティ デリ ~

横浜で最初にインドカレーのデリバリーを始めたお店として有名。現地直輸入の食材でインド人シェフが腕ふる。首都圏でも希少な南インド料理と北インド料理の両方が楽しめます。濃厚でクリーミーな味わいが日本人にも合う南インドカレーと、爽やかな辛味がクセになる北インドカレーの食べ比べもおすすめ。ピリヤニは他では食べられない本場の味。



〒横浜西区戸部本町3-7 ☎050-5489-5712 ランチ11:00~15:00(LO14:30)/ディナー17:00~22:00(LO21:30) 日 不定休

## 重慶茶樓

1959年前創業の四川料理の老舗、重慶飯店の飲茶専門店。種類豊富な点心と中国茶で堪能する飲茶のほか、四川料理も味わえます。中華カレーの代表格「牛バラ肉のカレー No.142」を提供するのは重慶茶樓だけ。ひと皿で肉と野菜をバランスよく食べられるものを…と考案された新しい顔を表メニューとして復活させた伝統の味。1日30食限定です。



〒横浜市中区山下町185番地 重慶飯店お土産センター2F ☎045-681-0807 ☎11:30~21:00(LO20:00)、全休30~21:50(LO20:50)、土日祝10:00~21:00(LO20:00) ☎無休

## HAMARU ラクスフロント店

横浜市内倉内ラクスフロント2階「HAMARU ラクスフロント店」は、1869年に横浜で創業した丸善が手掛けるブック&カフェ。厳選された書籍と雑貨、音楽に囲まれて、上質なCafe空間を楽しめます。欧風カレーをベースにチーズたっぷりの「HAMARUカレー」は、1周年記念限定メニューとして提供したところ、好評のため定番メニューに。



〒横浜市中区本町6-50-10 ラクスフロント2F ☎045-323-9003 ☎BOOK10:00~20:00、CAFE9:00~19:00(LO18:30)、土日祝9:00~19:00(LO18:30) ☎無休(ラクスフロントに準ずる)

## 平沼 田中屋

大正時代創業の老舗蕎麦屋。一般的にはカレー蕎麦という名で親しまれているカレーそば。自家製スパイスの研究に取り組み、国産から調理法にもこだわり、よりやく現在の味に「真横浜カレーそば」のすっきり、かつスパイスを汁は、かつお節の風味がふわりと香り、のどごしの良い蕎麦との相性抜群。ボリューム感のある「竜田カレーそば」は人気の逸品。



〒横浜西区平沼1-5-21 ☎045-322-0863 ☎11:00~21:30(LO21:00) ☎日、第3月(祝および12月の第3月は営業)

## 鳳林

オーナーがこだわり抜いた厳選素材のみを使用した絶品中華を提供。カレーが有名な中華料理店のひとつ。お品書きにはない隠しメニューのカツカレーは、サイズが大・中・小とあり、大はライス800g、中600g、小400g。大はトンカツが小さく見えてしまうほど。鶏ガラスープベースのカレールーには、柔らかく大ぶりな豚バラ肉と玉ねぎが入り味が満足。



〒横浜市中区山下町187 ☎045-662-2225 ☎11:00~21:00(LO20:00) ☎水

## 南インド料理

### bodhi sena(ボーディセナ)

現地出身のシェフが作る本格南インド料理の中から、日本人スタッフが厳選。インド人のお客様から高ばれる本格南インド料理を提供しつつ、現地の味に寄り添い、日本人のお客様にも合う料理を自信を持ってお届け。看板メニューは、ビリヤニと南インド式定食のモルスを一緒に味わうことができる「ビリヤニモルス」です。



〒横浜市中区佐古町3-28 ☎045-264-8297 ☎ランチ11:30~15:00(LO14:30)/ディナー17:00~21:00(LO20:00) ☎日

## もうやんカレー横浜

新築、改装、渋谷などに店舗を構える人気店、もうやんカレーの横浜店。大量の野菜と果物をじっくり時間をかけて煮込み、漢方薬膳オリジナル熟成スパイスで仕上げたこだわりのルー。無添加グルテンフリーのここでしか食べられないカレーはクセになる味わい。辛さは5段階で選べる楽しさも、もうやんオリジナルタバス(1品料理)はお酒が進みます。



〒横浜西区高島2-14-9 アンビルF アンビル横丁内 ☎045-594-6976 ☎11:00~22:30(LO22:00) ☎アンビルに準ずる

## シチュー&カレー 横濱KAN

20時間以上、とろ火で煮込んだ欧風ビーフシチュー&ビーフカレーは、野菜をおいしく味わってもらえるよう丹精を込めて、横浜伝統の味を創作。ライスはもちろん、野菜や肉料理のソースとして、お酒を愉しめるよう四季折々の食材とともにテーブルを飾ります。「20時間欧風ビーフカレーライス」「オマール海老の横濱ホワイトカレー」をご堪能あれ。



〒横浜市中区南仲通1-14 三金ビルF ☎045-263-8557 ☎ランチ11:30~15:00(LO14:30)/ディナー17:00~23:00(LO22:30)、土ランチ12:00~15:00(LO14:30)/ディナー17:00~21:00、日ランチ12:00~16:00(LO15:30) ☎不定期

## 横浜モアーズ 2F

### ビアレストラン キリンシティ

ビアマイスターが選ぶ醸造ビールは10種類以上。料理は定番のソーセージやジャーマンポテト、月毎に野菜や魚介など素材が変わる「おすすめ素材」や3か月限定「季節の特別メニュー」など。ランチ提供「黒ビールカレー」は、キリン一番搾り<黒生>を使用し、コク深くスパイシーな味わい。赤ワイン仕込みのハヤシライスとの相性がメニューも人気。



〒横浜西区南幸1-3-1 ☎045-323-0438 ☎11:00~23:00(LO22:30)、ランチ15:00 ☎横浜モアーズに準ずる

## 横浜モアーズ 3F マーファカフェ

アメリカ西海岸とメキシコをMIXしたモダンカフェ。サボテンやキリンが配された店内は居心地抜群。パンケーキやタコワイスのほか、こだわりのカレーも評判。ごちとチキンが入ったスパイシーなオリジナル「マーファズ スパイシーチキンカレー」(税込1,397円)は必食。隠し味のココナッツミルクがポイントです。※季節で食材が変わる場合があります



〒横浜西区南幸1-3-1 ☎045-594-6201 ☎10:00~23:00(LO22:30) ☎横浜モアーズに準ずる

## Asian Bar RAMAI 横浜伊勢佐木モール店

2003年に札幌でオープンしたスープカレー専門店。特徴は厳選した10数種類のスパイスが複雑に絡み合った濃厚な味わい。チキンベースのスープは8時間以上煮込んであり、調理直前に挽いたスパイスを贅沢に使用。野菜の甘味とチキンの旨味が合わさって、後輩ながらも絶妙なバランスの味わいが楽しめます。辛さは10段階。\*少し辛めがおすすめ。



〒横浜市中区伊勢佐木町1-6-5 亀楽ビル7F ☎045-308-8338 ☎11:30~22:00(LO21:30) ☎無休

## RUCY+R

カラダに優しく健康志向な100%プラントベーススパイスカレーとサラダボウルの専門店。動物性食材、化学調味料、小麦、卵、乳製品、上白糖を使用せず、さらに酵素エキス、タンパク加水分解物も使わない新時代の本格スパイスカレーを提供。彩り豊かな野菜とスパイスを使用し、じっくり時間をかけて植物性の素材から出汁を取ったコク深い味わいもどうぞ。



〒横浜西区南幸1-5-1 相鉄ジュニアS BIF ジュニアダイニング ☎045-620-0144 ☎11:00~23:00(LO22:00) ☎元旦

## ROUROUcafe

中華街の横浜開港場近くの路地裏にある隠れ家カフェ。シャンゼリアが印象的なネオアジアンテイストの空間で、こだわりの手作りランチや自家製スイーツを楽しめます。経営のキーマカレーは、クローブ、シナモン、ガラムマサラなど18種のスパイスと、国産産のミンチを長時間かけてじっくり煮込んで水分を飛ばし、旨味を凝縮させた濃厚な味わい。



〒横浜市中区山下町130 ☎045-650-5466 ☎11:00~18:00(LO17:30) ☎無休

**参考:利用サービス\_「プラチナラリー」<サービス提供会社:ポールドライト株式会社>**

プラチナラリーは、デジタルスタンプラリーを簡単に作成・開催できる「デジタルスタンプラリーシステム」です。クーポンやクーポンといったスタンプラリーをより楽しくする仕掛けや、滞在時間や回遊率向上の仕組みを搭載し、自治体・観光事業者・民間事業者など、それぞれの目的に合わせたスタンプラリーを簡単に構築できます。

【プラチナラリー】 <https://stamprally.digital/>

**3. 本件に関する報道機関からの問い合わせ先**

NTT東日本 神奈川事業部 企画総務部 企画部門 広報担当 水谷、金石、徳丸

TEL:045-226-6123 E-mail: [kanagawa-kouhou-ml@east.ntt.co.jp](mailto:kanagawa-kouhou-ml@east.ntt.co.jp)