

<報道関係者各位>

2025年6月9日
株式会社JR東日本クロスステーション
フーズカンパニー

今年で創業65年「カレーハウス リオ」監修
「カレーハウスリオ 高田馬場店」が2025年6月12日(木)
JR高田馬場駅 早稲田口改札外にオープン！

「カレーハウスリオ」初！炒め調理ロボットを活用した
店舗限定メニュー「ナポリタン」を新発売します！



株式会社JR東日本クロスステーション フーズカンパニー(所在地:東京都渋谷区、代表取締役社長:西野 史尚)が運営する「カレーハウスリオ」をJR高田馬場駅早稲田口改札外にオープンします。1960年に横浜で誕生して以来、長年愛され続けているカレーをお楽しみください。

おすすめのメニュー



一番人気「リオの三元豚カツカレー」 980円(税込)

リオ自慢の特製カレーソースに、サクサクのカツがぴったり。食べ進めるたびにカツの旨みとルーのコクが絶妙なハーモニーを奏で、一口、また一口と、どんどんスプーンが進みます。

「半スパカレー(ナポリタン)」 1,000円(税込)

カレーもナポリタンも両方食べたい、そんな理想をかなえるコンビメニューです。リオ特製のカレーと、ケチャップをしっかり炒め旨味を凝縮したこだわりのナポリタン。それぞれが引き立てあい永遠にループできそうなおいしさです。



●プレスリリースに関するお問い合わせ●

株式会社JR東日本クロスステーション フーズカンパニー 広報担当 中村・大野 TEL:050-3611-4463 / Mail:pr-foods@jr-cross.co.jp

カレーハウスリオについて

厳選された17種類のスパイスを使い、丹精込めて仕込んだ独自のカレーソースが自慢です。1960年の創業から変わらない味をベースに様々なトッピングをご用意しています。どれもリーズナブルな価格かつボリューム満点なメニューを提供しています。

カレーハウスリオ公式X:https://x.com/rio_jrc

炒め調理ロボットについて



フードテック企業TechMagic(テックマジック)が開発した炒め調理ロボット「I-Robo2」は攪拌、加熱、調理後の鍋の洗浄といった一連の動作を自動化することができるロボットです。導入することで、人がより付加価値の高い業務に集中できる環境をめざします。

オープン記念キャンペーン



お食事メニューをご注文のお客さまに次回使えるトッピング無料券をプレゼント

※無料トッピングは、ご使用時に「ポテトサラダ」「温玉」「ハーフライス」からお選びいただけます

※クーポンはなくなり次第、配布を終了します

店舗情報

店舗名: カレーハウスリオ 高田馬場店

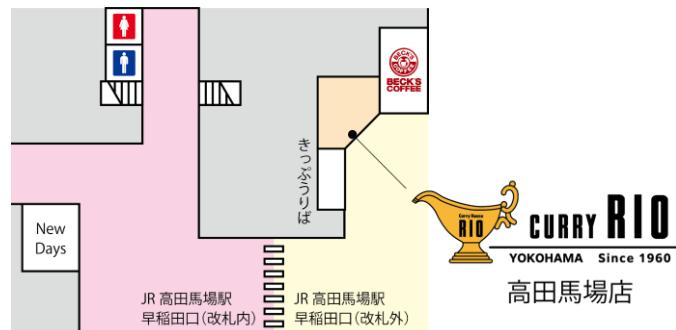
オープン日時: 2025年6月12日(木)10:00

営業時間: 平日 7:00~22:00

土日祝 7:00~21:00

住所: 東京都新宿区高田馬場1丁目35-2

電話番号: 080-3708-2869



株式会社JR東日本クロスステーションについて

社名: 株式会社JR東日本クロスステーション

本社: 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-33-8 サウスゲート新宿ビル6階

設立: 2021年(令和3年)4月1日

代表取締役社長: 西野 史尚

JR-Cross

株式会社JR東日本クロスステーション

「NewDays」などのコンビニエンス事業や専門店事業などを展開するリテールカンパニー、「いり庵きらく」「ベックスコーヒーショップ」「ほんのり屋」のほか「駅弁屋」などの飲食・食品製造事業を中心に展開するフーズカンパニー、acure<アキュア>ブランドとして、エキナカでの自販機事業や「From AQUA」などのオリジナル商品事業等を展開するウォータービジネスカンパニー、「エキュート」や「グランスタ」などのエキナカ商業施設を展開するデベロップメントカンパニーの4つのカンパニーで構成されています。

●プレスリリースに関するお問い合わせ●

株式会社JR東日本クロスステーション フーズカンパニー 広報担当 中村・大野 TEL: 050-3611-4463 / Mail: pr-foods@jr-cross.co.jp