2023 年 10 月 23 日

【報道関係者各位】

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

1960 年創業の「カレーハウス リオ」監修 「カレーハウス リオ 新宿店」が 2023 年 10 月 30 日 JR 新宿駅東口にオープン！

～ご利用いただいたお客さまへ次回使えるクーポン券を配布します～









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、カンパニー長：深谷光浩）は、JR 新宿駅東口に 1960 年横浜で創業した「カレーハウス リオ」が監修するカレーショップを開業します。

創業から変わらないカレーソースをベースに、定番のロースかつや北海道産じゃがいもを使用したコロッケをはじめ、ポークジンジャーや鶏竜田揚げ（タルタルソースかけ）といった新宿店オリジナルのトッピングもご用意しております。

※ 詳しくは次ページ以降をご覧ください。

●プレスリリースに関するお問合せ●
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
Email: pr-foods@jr-cross.co.jp
TEL：050-3611-4463

1． カレーハウス リオについて



横浜でカレーを食べるなら！
1960 年より続く《カレーハウス リオ》のこだわり

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。

2．販売商品

「いつでも、何度でも食べていただけるカレー」を目指し、
こだわりのカレーソースとバラエティ豊かなトッピングを取り揃えました！



【カレーソース 3 大特徴】

1 .「ダシ」は主に鶏ガラ・鶏肉からとり、また、ココナッツミルクを加えているので、クセがありません。
2 .「甘味」は主に野菜（玉ねぎ、ニンジン、リンゴ）マンゴチャツネ等で出しているので、しつこくありません。
3 .「ルー」を作る時、小麦粉の使用を控えめにし、十分に煮込んでいるので、舌ざわりがサラッとしてなめらかです。

【17 種類のスパイス】

カレーは 17 種類のスパイスをオリジナル配合して仕上げています。
・キャラウェー ・カルダモン ・シナモン ・クローブ ・クミン ・セージ ・ローレル ・ナツメグ ・フェネグリーク ・ガーリック
・ジンジャー ・赤唐辛子 ・オニオン ・ターメリック ・ブラックペッパー ・ホワイトペッパー ・フェンネル

●プレスリリースに関するお問合せ●
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
Email: pr-foods@jr-cross.co.jp
TEL：050-3611-4463

3．開業記念キャンペーン



数量限定！大盛無料クーポンをプレゼント！！

ご利用いただいたお客さまに数量限定で、次回ご来店時に使用できる大盛無料クーポンをプレゼントします。

※ 配布期間 10 月 30 日（月）～なくなり次第終了（有効期間 11 月 13 日（月）まで）

※ イートインにてカレーメニューをご注文いただいたお客さまに限ります。

4．ショップ情報

■ オープン日　2023 年 10 月 30 日（月）7：00

■ 営業時間　　全日 7：00～22：30

※ 営業時間は変更になる可能性がございます。

※ ご予約は承っておりません。



5．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について

「いろり庵きらくそば」、「ベックスコーヒーショップ」や、ラーメン・カレーなどのファストフード店舗から、和食・洋食などの専門店舗、社員食堂など、さまざまな特色のある飲食店を運営しています。 日本が世界に誇れる食文化「駅弁」や日常食として馴染み深い「おにぎり」など、日本の生活に寄り添う食もさまざまな業態で展開。 また、製販一体の中核を担う食品製造は 3 つの製造工場で構成されています。

●プレスリリースに関するお問合せ●

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

Email: pr-foods@jr-cross.co.jp

TEL：050-3611-4463