

徹底的にこだわったのは、
`コク、と`旨み、



日本料理のシェフとしての経験と技術を駆使し、
肉と小麦を使わずにプラントベースと感じさせない
味を実現しました。

「小麦粉がないとコクが出ない」「動物性食品不使用
だと旨味が弱い」という常識を覆した、スパイスが
しっかり効いた美味しいカレー。

スパイスが効いた大人の辛口`Spicy`、
野菜出汁の甘味が滲み出る`Mild`の2種類。
Chotto Chotto プロジェクト第一弾商品です。

これまでの常識を覆す新たなカレーを
是非体験してください。



CHOTTO CHOTTO
project

多様性を受け入れ、
みんながフラットにつながる
世界を目指すプロジェクト

ChottoChottoプロジェクトは、
みんなで世界とつながる楽しさ、
いろんな人たちがいることを知る
ワクワク感を共有できる商品や
情報が集まる場所を創る
プロジェクトです。

`食のバリアフリー`を目指して、
誰とでも`美味しいね!`
を共有できる商品を開発していきます。

ひとつひとつは`ちょっと`したことだけど、
積み重なれば大きな変化を生むかもしれない。
共感したらぜひ商品を活用してください。
そしてつながって仲間になってください。

<WEBサイトQR>

shop.chottochotto.jp

商品購入、その他詳細はこちら▶



PLANT
BASED

GLUTEN
FREE

究極の
プラントベース
レトルトカレー

Goes with any
Ingredients!
Discover
& Enjoy!
VERSATILE
CURRY
BASE



150g×2袋

野菜出汁の
甘さが香る
"マイルド"



150g×2袋

スパイスの効いた
大人のカレー
"スパイシー"

世界を旅する日本食の料理人が考えた
「世界中どんな人でも`美味しく、食べられる`」
を目指すカレーです。

世界が認めた究極のプラントベースカレー

※プラントベースフードとは、動物性原材料を使用せず、植物由来の原材料で作られた食品です。

「美味しいね!」はとても身近な`共感`

様々な理由で食事に制限がある人たちとも「美味しいね!」と共感してほしい。

同じ釜の飯を食べ、仲良くなってほしい。誰とでも分け隔てなく、フラットにつながるきっかけづくり。

だからグルテンフリー&プラントベースにこだわりました。

Plant Based

動物性食品
不使用

Gluten Free

小麦粉、食品添加物不使用

Recipe from Chef Hiroto Akama

Ready Meal

Low Calorie

1食たったの199kcal

調理方法は温めるだけ

賞味期限は約2年

※本品製品工場では小麦・乳製品・卵・えび・かに・落花生を含む製品を生産しております。

お好みに合わせてアレンジ。
お好きな肉や野菜をトッピング

シンプルなカレーなので、トッピングが自由自在。ベジタリアンとそうでない人たちも、みんなで同じメニューをお楽しみいただけます。



レトルトパウチ食品なので、誰でも簡単に調理可能。そのまま食べても美味しいので、いろんな人が集まるパーティーなど、アレルギー対策が必要な場所でも手軽に提供いただけます。



誰もが食べられるメニューを目指して

これまで、様々な国で日本食のワークショップを実施してきました。その試食会である問題が起きました。動物性食品と小麦粉についての宗教的な問題、またアレルギーについての問題です。同じ料理をみんなで囲むことが目的なのに、動物性食品を使うとベジタリアンやヴィーガンの人たちには受け入れてもらえません。宗教上の理由で牛や豚が食べられない人もいますし、小麦粉アレルギーの人もたくさんいます。

そこで、みんなで食べられるカレーを追求した結果たどりついたのが「プラントベース&グルテンフリー」でした。

一般的な欧風カレーに欠かさない、旨みの素になる動物性食品も、コクを出すための小麦粉も、その他の食品添加物も使わずに、野菜出汁とスパイスを中心としたレシピを開発。言われなければ動物性食品不使用、グルテンフリーとはわからない「美味しい欧風カレー」が生まれました。



赤間博斗

Chotto Chotto Japan 代表 / Chotto Chotto - Nippo Apulo Cuisine 共同代表・顧問(イタリア) / 大阪屋ひなの湯 調理長(和歌山県和歌山市) / UenoCafe 料理長(クウェート) / 日調連合協議会 大阪府支部大阪調理師会 理事 / 野菜ソムリエ協会会員 和歌山 理事 / だしソムリエ協会会員 / 近畿植物同好会会員

■実績(抜粋)

JAL 日本航空 国内線ファーストクラス機内食監修 / イタリア有名料理学校、シカゴ・ケンドール大学他、世界中で日本料理教室を開催。 / インドラマユの学校にて調理科の設立に貢献 / シェルジャ国際ブックフェア(SIBF)、日式料理協会主催イベント招待 / イタリア・トリノ「Torino Gourmet Festival」日本料理デモンストラーション / トリノ調理師協会よりメダル授与 / インドネシアシェフ協会よりコックコート授与 / その他各地でフードフェスティバル開催に携わる。

■講義・講演・講師実績国

イタリア / インドネシア / 台湾 / アメリカ / オーストラリア / オランダ / ポルトガル / UAE (シェルジャ・ドバイ) / クウェート / 韓国 等

■書籍(抜粋)

「おいしい雑草 摘み菜で楽しむ和食」
赤間博斗 山と溪谷社 他



Chotto Chottoプロジェクトとは

「みんなで世界とつながる楽しさ、いろんな人たちがいることを知るワクワク感を共有したい」
これがChottoChottoプロジェクトのテーマです。

世界中誰とでも分け隔てなく、フラットにつながるきっかけづくりをしていきたい。

同じ志を持つ人とつながり、様々な分野からこのテーマを追求していきたいと考えています。

私は日本食の料理人として、多様性を越えた「食」のバリアフリー、を目指します。

業界やジャンルを越えて、性別や年齢、国籍も越えて、「ちょっと、だけつながるプロジェクト。」

ChottoChottoプロジェクトが、世界とつながる商品が溢れる場所になるように、応援をよろしくお願いします。



CHOTTO CHOTTO 第一弾
project

動物性原材料、小麦粉、化学調味料不使用

究極の プラントベースカレー Chotto Chotto Curry



1食たったの199kcal
イタリアでも大人気！

「世界中どんな人でも“美味しく”食べられる」
を目指すカレーです。



商品購入、その他詳しくはこちらから
<https://shop.chottochotto.jp>



3つのアクション

1 ちょっと、自分を褒めてみよう

自分を褒めれば自信が生まれる
自信がある人は魅力的！

2 ちょっと、想いを伝えてみよう

「嬉しいよ」「ありがとう」
言葉で伝えるのはとっても大切

3 ちょっと、違う世界を見てみよう

勇気を出して違う世界を受け入れたら
きっと世界が広がります

＼食、を通じた世界との繋がり

海外未経験だった私が、2014年のイタリアをきっかけに10カ国以上を回り、日本食の専門家として＼食、を通していろんな人たちと出会いました。

日本には「同じ釜の飯を食う」という言葉があります。同じ食卓を囲み、同じ食事をとることで国や文化の違いを超えて＼ちょっと、だけ仲良くなれる。

そんな体験を経て、＼食は国境を超える、ことを確信しました。

でも、これまで知らなかったこともたくさんありました。普通に見えてもアレルギーや信条、宗教的な理由で食べるものに制限がある人もいます。

日本で生活しているとあまり感じることはない多様性が世界にはあったのです。

目指すのは＼食のバリアフリー、

人が集まり食卓を共にすることは、仲良くなるための近道です。でも、制限があるから食事会に参加しない人たちもいる。せっかくの＼つながる機会、を逃さないために自分ができることはないだろうか？そんな視点で誰でも食べられる美味しいメニューの開発が始まりました。

「美味しいね！」はとても身近な共感だと思うんです。

全ての制限をクリアすることは難しいかも知れないけれど、今までよりももっとたくさんの人たちが、制限を気にせず「美味しいね！」と言い合える機会を創出したい。

だから目指すのは＼食のバリアフリー、です。

応援してください!!

ChottoChottoプロジェクトのコンセプトは「＼ちょっと、を集めて＼ちょっと、をつなげて、世の中を＼ちょっと、だけハッピーにするプロジェクト」です。

ひとつひとつは＼ちょっと、したことだけど、積み重なれば大きな変化を生むかもしれない。

様々な人たちが分け隔てなく、フラットにつながる世界を目指して、ジャンルを超えて、同じ志を持つ人と共に、みんなで世界とつながる楽しさ、いろんな人たちがいることを知るワクワク感を共有できる商品や情報が集まる場所にしていきたいと考えています。

私は日本食の料理人として＼食のバリアフリー、を目指します。

あなたの周りに、アレルギーで食事に制限がある子供はいませんか？ベジタリアンなど、一緒に食卓を囲むことが難しい友人はいませんか？

もしいたら、ぜひこの商品を活用してください。

そしてつながってください。

商品の感想もぜひ教えてください。

別ジャンルとのコラボレーション企画也大歓迎です。

応援よろしくお願いします。



赤間博斗



Chotto Chotto Japan 代表 / Chotto Chotto - Nippo Apulo Cuisine 共同代表・顧問 (イタリア) / 大阪屋ひなの湯 調理長 (和歌山県和歌山市) / UenoCafe 料理長 (クウェート) / 日調連合協議会 大阪府支部大阪調理師会 理事 / 野菜ソムリエ協会会員 和歌山 理事 / だしソムリエ協会会員 / 近畿植物同好会会員