

Columbia8 オギミ〜ル☆監修 スパイスカレー デリバリー専門店 『エイトデリー』 紹介



Colombia 8 ～お店紹介～



Colombia 8 について

Colombia8は創業者オギミ〜ル☆により2008年、大阪 北浜でうまれました。当時はまだ希少だった日本人がスパイスを使い作るオリジナリティ溢れるカレーがオギミ〜ル☆のキャラクターと合い、開業と同時多くのメディアに取り上げられ昨今のスパイスカレームーブメントの震源地とされています。

2018年にはミシュランガイド京都 大阪版でカレー屋として初めて掲載され、以降4年連続で掲載され大阪を代表する世界最高峰のカレーと評されています。

皆さまも是非、唯一無二のスパイス溢れる渾身の一皿と共にColombia8の世界観をご堪能ください。

カレーしか考えられへん。

Colombia8代表社長 荻野善弘 a.k.a オギミ〜ル☆



独創的な味わいは一度食べたら虜に。カレーのジャンルとして確立した「大阪スパイスカレー」のパイオニア

01

独創的なスパイス

オーナー独自のスパイス調合技術により、Columbia8のカレーは味覚の深みを追求し訪れる人々の舌と心を魅了しています。

02

右手にスプーン、左手にししとう

カレーにししとうを添えて、口に苦みを含ませながら食べる独特の方法でスパイスの香りをより一層楽しめます。右手にスプーン、左手にししとう。大阪では常識ですよ！



03

大切な名脇役

グレープフルーツジュースを挟むことで、スパイスの香りを拾いやすくなり、カレーの味や香りに集中してもらえる対比効果が生まれます。新しい体験は、まさにカレーの新境地。



Columbia8は2018年から4年連続でミシュランガイドのビブグルマンに選ばれ、その実力と名声を証明しました。

01

ミシュラン受賞の背景

Columbia8は独創的なスパイスと独特の食べ方で注目され、2018年から連続してビブグルマンを受賞しました。品質の高さが評価されています。

02

実績の意義

カレーという特定ジャンルでの受賞は、Columbia8の革新性とクオリティが確立された証であり、業界での存在感を示しています。

エイトデリーに ついて



エイトデリーの特製キーマカレーは、粗挽き鶏むね肉とスパイスの調和が魅力で、一口で深い旨味を堪能することができます。

01 汎用性がある

ご飯やパンに麺類など、あらゆる料理に調理いただける汎用性のあるカレールーに仕上がっています。

02 スパイスの独自性

Columbia8オギミ〜ル☆監修のもと、選び抜かれたスパイスが香りと味を引き立て、多層的な味わいを演出します。カレーの新しい楽しみ方を提供します。

03 長期保管が可能

カレールーは冷凍で保管し、レンジアップで簡単調理。商品の廃棄ロスの軽減が可能です。



スパイスキーマカレー



花火辛口スパイスキーマカレー



チーズスパイスキーマカレー



花火辛口ゆでたまごキーマカレー



エイトデリーの 運用について



エイトデリーの運用について



Uber Eats・出前館のフードデリバリーへ出店や
自店での商品提供などにご活用いただけます



飲食店の副業ビジネス フードデリバリーの活用

デリバリー専門店『エイトデリー』としてバーチャル
レストランをUber Eats・出前館での出店が可能です。



自店でのエイトデリーの提供や 商品とのアレンジが可能に

ご自身のお店で『エイトデリー』の提供や料理と
カレールーをアレンジした商品の展開が可能です。

お問い合わせ

◎コロンビア8 北浜本店

〒541-0045大阪府中央区道修町1-3-3 エビス道修町ビル2F

電話 06-6203-7788

HP: <http://columbia8.info/>

◎株式会社パブリックエナジージャパン

〒541-0045大阪府中央区道修町1-3-3 エビス道修町ビル501

代表取締役社長 荻野善弘

columbia_eight@yahoo.co.jp

お気軽にお問い合わせください

