

カレーにゆかりの深い地※である横浜で、「カレー」と「音楽」の刺激的な饗演！ 『CURRY&MUSIC JAPAN 2025』

4月4日（金）より横浜赤レンガ倉庫で開催

今年は入場無料！人気アーティストとのコラボカレーや人気店のカレーが楽しめる！

CENTRAL実行委員会は、2025年4月4日（金）～6日（日）の計3日間、横浜赤レンガ倉庫赤レンガパークにて『CURRY&MUSIC JAPAN 2025』を開催します。



<キービジュアル>



<販売商品の一例>

5回目の開催となる今回は、今年初めて横浜で開催する都市型フェス「CENTRAL MUSIC & ENTERTAINMENT FESTIVAL 2025 Echoes Baa（エコーズバー）」のオフィシャルフードエリアという新たなスタイルで実施。人気アーティスト「YOASOBI」、「日向坂46」との豪華なコラボレーションカレーをはじめ、カレー好きから支持を集める人気店のカレー等、約20店舗が出店します。

※カレーが日本へ伝わった起源には諸説あり、そのひとつに1859年6月2日の横浜開港により設置された居留地の外国人から日本人に伝えられたという説があります。また日本に伝わったカレーに「米」を合わせる食べ方は、横浜から発展したという歴史があります。

同時開催

CENTRAL MUSIC & ENTERTAINMENT FESTIVAL 2025 Echoes Baa

- 会場 : 横浜赤レンガ倉庫 赤レンガパーク特設会場
- 開催日 : 2025年4月5日（土）、6日（日） 各日11:00開場 / 13:00開演
- 出演 : YOASOBI/MAISONDES/NOMELON NOLEMON/KAFUNÉ/Aooo/Luov/Chevon/TOMOO/FRUITS ZIPPER
- 主催 : CENTRAL実行委員会
- 後援 : 横浜市
- 特設サイト: <https://central-fest.com/>

※出演は日により異なります

人気アーティストとの豪華なコラボレーションカレーを販売!!

『CURRY&MUSIC JAPAN 2025』会場内では、「YOASOBI」「日向坂46」との豪華なコラボレーションカレーを販売いたします。

YOASOBI



Ayase監修 閻魔さまご機嫌カレー / ikura監修 天使ちゃんもご満悦カレー
会場内のアーティストブースでは、Ayase・ikuraが監修したコラボレーションカレーを販売します。Ayase監修の「閻魔さまご機嫌カレー」は辛さにココをプラスしたスリランカ風ポークカレー、ikura監修の「天使ちゃんもご満悦カレー」は全く辛くない新感覚のレモンミルクポークカレーです。

日向坂46



日向坂46コラボカレー ほくして食べる粗挽きチーズマカレー
カレーハウスCoCo壱番屋で実施中の日向坂46とのコラボキャンペーン「行くぞ!!ココイチde HAPPYキャンペーン」第2弾のWポイントメニュー「ほくして食べる粗挽きチーズマカレー」を販売いたします。（会場限定オリジナルステッカー1枚つき）

『CURRY&MUSIC JAPAN 2025』開催概要

CURRY&MUSIC JAPAN 2025

- ・期 間：2025年4月4日（金）～6日（日）計3日間
※雨天決行、荒天時は休業することがあります
- ・会 場：横浜赤レンガ倉庫 赤レンガパーク（〒231-0001 横浜市中区新港1-1）
- ・営業時間：11：00～21：00（ラストオーダー 20：30）
- ・入 場 料：無料
※隣接会場となる「CENTRAL MUSIC & ENTERTAINMENT FESTIVAL 2025 Echoes Baa」の入場は有料です
- ・主 催：CENTRAL実行委員会
- ・特設サイト：<https://www.yokohama-akarenga.jp/brickjournal/detail/133>

『CURRY&MUSIC JAPAN 2025』注目メニュー

BBQ & INDIAN SPICE CURRY 2種盛り (CHARCOAL SPICE NOGE)



地元横浜・野毛の店舗でも大人気のスパイスカレーを贅沢な2種盛りにしました！

ホロッと煮込んだ牛すじカレー (100時間カレー)



100時間の工程をかけて作られた本格的な濃厚欧風カレー。ホロッと煮込んだ牛すじで食欲倍増！

一条もんこのハード黒胡椒キーマと 鶏白湯チキンあいがけ (一条もんこ×EUREKA Revolution)



カレー研究家一条もんこ氏とのコラボカレー。ハード黒胡椒キーマと濃厚鶏白湯チキンの贅沢あいがけカレーです。

キューチャンカレーとチキンカレーの あいがけ (Q-CHANG CURRY)



オリジナルグリーンカレーペーストを使用したキューチャンカレーと、玉ねぎの甘味と塩とスパイスで仕上げたシンプルながら味わい深いチキンカレーのあいがけカレー。

辛い！春野菜とチキンの グリーンカレー (6curry&)



元アマチュアカレーグランプリ優勝者が作った、春野菜とチキンを香り豊かなハーブで煮込んだ、爽やかでコクのある“辛い”グリーンカレー。

ドリップコーヒー (PostCoffee)



CURRY&MUSIC JAPAN限定のカレーに合う、究極の深煎りブレンド。

※画像はイメージです。本リリースに記載されている内容は、変更になる可能性があります。

<この件に関する一般の方のお問い合わせ先>

横浜赤レンガ倉庫2号館 インフォメーション 電話：045-227-2002