

富良野オムカレー提供店



現在
12店舗で
提供中!

辛み指数
甘 1 2 3 4 5 辛

●一品
●使っているお米
★他のイチオシメニュー

★表示価格は税込です

※掲載されている情報は、2015年4月現在のものです。
変更される場合がございますのであらかじめご了承ください。
※写真の内容(トッピング等)は変わることがあります。



くんえん工房 Yamadori

ルウの中にはタマネギやニンジン、果物の旨みがギュッと
スープで炊きあげたサフランライスと、野菜を入れたオム
レツが三位一体、やさしい味わい。決め手は上富良野産の
地産豚を使った工房長の手作りベーコン。赤身の「濃い」味
わいが次の一口を誘う。

辛み指数
甘 1 2 3 4 5 辛

●上富良野産地産豚とウィンチェダーチーズを使用したミートボールコロッケ
●富良野産ほしのゆめ(減農薬米)
★ソーセージと野菜のスパイスカレー★肉内蔵さんのビーフカレー(富良野産肉入り)

☎0167-39-1810 http://kunenkob.com
富良野市朝日町4-14 (JR富良野駅より徒歩4分)
11:00~15:00(木曜定休) 18席・駐車/4台



てっぱん・お好み焼き まさ屋

鉄板で炒めたバターライスの上に鉄板仕上げの半熟オムレツ
のせ、オリジナルのデミカレー(赤ワインを使ったデミグ
ラスソース×カレー)でまとめた一品。熱々の鉄板上で盛り
上げられる「パフォーマンスもおいしさ」に役。上富良野産
豚トロがシューシーでおい。

辛み指数
甘 1 2 3 4 5 辛

●上富良野産豚トロ
●富良野産なつぼし(農家直送)
★とろとろオムライス

☎0167-23-4464 http://furanomasaya.com
富良野市朝日町11-15 (JR富良野駅より徒歩5分、フラノマルシェより徒歩5分)
11:30~14:30・17:00~21:30(木曜定休) 35席・駐車/前後7台



ふらの味処 笑楽亭 (しょうらくてい)

富良野産タマネギをアメ色になるまで炒めたスパイシーな
中辛カレーと、富良野ホワイトチーズを入れたマイルドな
ホワイトカレー。2色のカレーを一度に楽しめるお徳も
魅力。トッピングにはアスパラなどの旬の富良野野菜を
使用。(季節により内容は変更)

辛み指数
甘 1 2 3 4 5 辛

●上富良野産ソーセージ
●上富良野産ゆめぴりか
★ふらのチーズハンバーグ

☎0167-22-1978
富良野市幸町8-5 (フラノマルシェ2内)
11:00~15:00・17:00~20:00(金曜定休) 24席・駐車/フラノマルシェ駐車場



民宿・お食事 正直村

タマネギやニンジン、ジャガイモをたっぷり煮込んだカレーは、
一口食べればホッとするやさしい味わい。付け合わせはスチー
ム加熱した富良野の旬野菜。野菜本来の旨みを十分に楽しんで
ほしい。自慢のチャーシュー(上富良野産豚肉使用)をプラス
してボリューム満点。牛乳を含めたカロリーは980kcalです。

辛み指数
甘 1 2 3 4 5 辛

●富良野産の季節野菜(スチーム調理)
●山形産なつぼし 十穀米(農家直送)
★じゃがバターメンチ★かぼちゃラーメン★正直村パフェ

☎0167-23-3143 http://syoujikimura.ftw.jp/
富良野市北の峰町21-7 (JR富良野駅より徒歩10分)
11:30~15:00・18:00~Lo.21:30(不定休) 26席・駐車/10台
7月~8月は中休みあり(15:00~18:00)



カフェ&ビストロ パニエ

パニエといえど黒いカレー。その秘密は調理法にあり。
富良野産タマネギを3~5日間もかけてラードでじっくりと
炒め、野菜や果物、チーズに30種類ものスパイスを加えて
作るという。さまざまな素材の味わいが一体となった、
コクのある濃厚ソースを味わって。

辛み指数
甘 1 2 3 4 5 辛

●季節に応じた一品を提供(旬のサラダ付)
●富良野(山形地区)産なつぼし
★カツカレー・スパゲティ

☎0167-23-6359
富良野市北の峰町22-27 (JR富良野駅より徒歩10分)
11:30~15:30・18:00~20:00(不定休) 40席・
駐車/4台



レストランノルドウ (リゾートイン
ノースカントリー内)

手造りワイン工房併設のレストラン「ノルドウ」は、チーズフ
ォンデュが有名なお店。富良野産にんじん、玉ねぎの入った富良野
バターライスと「さくらたまご」を使った「ふわとろオムレツ」に
無添加カレーソースは絶品。ふらの牛乳を使った「ふらの杏仁
プリン」はぜひ食べていただきたい人気の一品。

辛み指数
甘 1 2 3 4 5 辛

●ふらの牛乳を使った「ふらの杏仁プリン」
●富良野産ほしのゆめ(減農薬米)
★チーズフォンデュ

☎0167-23-6565 http://www.furano-nord.com
富良野市下道科2002 (JR富良野駅より徒歩10分)
11:00~14:30・18:00~21:00(不定休)
30~80席(季節による)・駐車/40台



ちいさなログカフェ ふらわ

自家栽培の野菜をメインに富良野の旬の味がぎゅっしり。
本格派のカレーは自家焙煎した香辛料をオリジナルブレンド!
ふらのワインを使って煮込み、中辛に仕上げている。上富
良野産ポークのハンバーグ、自家栽培ラズベリーなどを使用
したデザート付き。

辛み指数
甘 1 2 3 4 5 辛

●自家栽培無農薬ラズベリーなどを使ったデザート
●富良野(山形地区)産おぼろぎ
★ふらの野菜のカレー・ラズベリーサンデー

☎090-6215-1953 http://berryfurawa.wix.com/furano
富良野市山部中町2-2 (JR山部駅より徒歩1分、フラノマルシェより徒歩12分)
夏季(4月~10月) 10:00~17:00・冬季(11月~3月) 10:30~15:30
(水曜定休+祝日の場合営業+冬季(11月~3月)火・水曜定休) 13席・駐車/5台



山香食堂 (やまかきようどう)

手頃な価格とボリューム、家庭的な雰囲気であふらのつ子に
愛される食堂。看板メニューのオムカレーは、ケチャップ
ライスと隠し味にふらのワインを使ったカレーソースが織り
なす、まさにオムカレーの「スタンダード」といっていい。

辛み指数
甘 1 2 3 4 5 辛

●ポテトコロッケ・ポテトサラダなど日替わり
●富良野産なつぼし
★ハンバーグランチ・コースディナー

☎0167-22-1045
富良野市緑町9-20 (JR富良野駅より徒歩5分)
11:00~14:30・17:00~19:30 ※日曜定休 20席・
駐車/10台 ※7月~9月無休・日曜日14:30まで



Natural Dining (ナチュラクスホテル内)

富良野産にんじんジュース、バターで炊き上げたオリジナル
キャロットライスとふわとろ卵の間に挟んだふらのワイン
チェダーチーズがほどよく溶けてカレーを引き立てます。

辛み指数
甘 1 2 3 4 5 辛

●ふらのポークベーコン、地産素材コロッケなど日替わり
●富良野産おぼろぎ
★ハンバーグランチ・コースディナー

☎0167-22-1777 http://www.natlux.com
富良野市朝日町1-35 ナチュラクスホテル1F (JR富良野駅より徒歩1分)
11:30~14:30・17:30~20:30 50席・駐車/30台



ふらのの台所 なんまら

ライスとオムレツの間には上富良野産豚肉のミートソース、
一品料理に上富良野産豚肉と道産牛肉をブレンドしたハ
ンバーグをのせています。また、その日の富良野産野菜
(時期により道産・国産)とポテトサラダがついています。

辛み指数
甘 1 2 3 4 5 辛

●上富良野産豚肉と道産牛肉のハンバーグ
●富良野産おぼろぎ
★焼き鳥・刺身

☎0167-23-4860
富良野市本町2-5 (JR富良野駅より徒歩5分)
11:30~14:00・17:00~23:00(不定休) 120席・
駐車/なし



新富良野プリンスホテル内レストラン

今年リニューアルしたプリンスホテルのオムカレーは、
ホテルオリジナルドライカレーを使用。卵とチーズで
ふわふわ卵に仕上げ、彩り野菜を盛りつけました。野菜
の甘みとスパイシーなカレーをお楽しみください。

辛み指数
甘 1 2 3 4 5 辛

●上富良野産ポークのソーセージ
●富良野産おぼろぎ
★五目あんかけ焼きそば・上富良野産ポークのカツ丼

☎0167-22-1111 www.princehotels.co.jp/newfurano
富良野市中御料 (JR富良野駅より徒歩10分)
11:30~14:00(無休※ホテルクローズの場合休業)



DINING & BAR AJITO (アジト)

AJITOで大人気の「チキンと野菜のタッチオープン」が
オムカレーになりました! 鉄鍋でじっくり煮込んだ鶏肉と
野菜の旨味が詰まったカレーソースは絶品です。丸ごとタ
マネギやジャガイモ、ニンジンなど北海道・富良野の恵み
をお楽しみください。

辛み指数
甘 1 2 3 4 5 辛

●季節の丸ごと野菜
●富良野産なつぼし
★チキンと野菜のタッチオープン

☎0167-22-4022
富良野市北の峰町13-13 (JR富良野駅より徒歩10分)
18:00~24:00、ランチ営業 11:30~15:00 (6/1~9/31)
40席(全席禁煙)・駐車/8台 (月曜定休)



富良野のワイン・ぶどう果汁は「北海道限定販売」です。

ぶどうが丘公園の中腹にある
レンガ造りの建物が目印。
熟成庫の見学や試飲コーナー、
直売所を楽しむことができます。

☎0167-22-3242
富良野市清水山 TEL: 0167-22-3242

http://www.furanowine.jp



FURANO MARCHE

「フラノ・マルシェ」内にある「ファーマーズマーケット オガール」は、
農産物を一堂に集めた富良野最大の農産物直売所です。(運営JAふらの)

☎0167-23-1156
富良野市中五区 (JR富良野駅より徒歩約10分)/駐車100台
営業時間: 4月~10月 9:00~17:00
11月~3月 9:00~16:00
定休日: 年末年始、施設整備の休館あり
ホームページ http://www.furano-cheese.jp/



ふらの農産公社

富良野市幸町13-1 (JR富良野駅より徒歩約7~8分) 駐車93台
営業時間: 9:00~19:00 (GW、6/13~9/23)
上記期間以外 10:00~19:00
定休日: 11/24~11/27(メンテナンス休館)、12/31・1/1
ホームページ http://www.furano.ne.jp/marche/

ハスカップシュー



牛乳好きには、たまらないおいしさ。

富良野の牧場で搾った新鮮な
牛乳の風味を損なわないように
低温殺菌し、脂肪分を
自然のままの状態にピン詰めた
おいしい牛乳です。

富良野の牧場で搾った新鮮な牛乳の風味を損なわないように低温殺菌し、脂肪分を自然のままの状態にピン詰めたおいしい牛乳です。



FURANO MARCHE

2015年6月20日フラノマルシェ2オープン!!

フラノマルシェは、富良野の「美味しい」を情報発信!
スイーツ、富良野野菜、お土産をお探しならフラノマルシェへ!!
☎0167-22-1001
富良野市幸町13-1 (JR富良野駅より徒歩約7~8分) 駐車93台
営業時間: 9:00~19:00 (GW、6/13~9/23)
上記期間以外 10:00~19:00
定休日: 11/24~11/27(メンテナンス休館)、12/31・1/1
ホームページ http://www.furano.ne.jp/marche/