

まるごと“ふらの”を華麗(カレー)に食べよう!
 ~食(カレー)を通して農業・商業・消費者を結ぶかけ橋に~

第225号 2015. 11. 9 配信
 発行元:食のトライアングル(農・商・消)研究会

ガランジャー通信



毎月22日は華麗(カレー)の日!
 毎月6日はオムカレーの日!

食のトライアングル(農・商・消)研究会は

地元の食材に付加価値をつけたカレーを通して、食への意識や関心を高め、市内はもとより道内外に“ふらの”の魅力を華麗(カレー)に発信することを目的に、「楽しく・ゆるやかに・継続して」を基本にワクワクさせる取り組みを展開します。

トピックス:富良野名物オムカレー 道内LAWSONで発売!

(株)ローソンは、11月10日(火)から23日(月)までの2週間、北海道内のローソン店舗(625店)で富良野名物オムカレーの発売に合わせ、9日にローソン関係者らと商品開発に携わった富良野緑峰高校園芸科学科3年生の11代目ふらのカレンジャー娘らが富良野市役所を訪問し、能登芳昭 富良野市長らに商品説明を行った。

(株)ローソン担当者は、富良野名物オムカレーの特徴について、昨年販売した同商品と比較して、富良野産の玉ねぎ、人参、馬鈴薯、ワインの使用割合を昨年の17%から26%にアップすることで富良野産にこだわり、発売期間中の累計販売目標を22,000食(昨年実績18,675食)と商品概要を説明した。

ふらのカレンジャー娘は商品開発段階から参画し、富良野産の人参を使ったキャロットライス提案し採用された。11代目リーダーの田中さなさんは「富良野産にんじんジュースで炊いたライスが特徴」と能登市長にアピールした。

オムカレーを1食平らげた能登市長は、「キャロットライスのアイデアは素晴らしい。カレーソースも私の口に合うし、500円を切る値ごろ感も魅力的だし売れる!」と太鼓判を押した。

富良野オムカレー推進協議会は「昨年に続く商品化はありがたい。要望した富良野産食材の使用割合が増えたことも評価できるので、多くの道民に食べてもらい、富良野市の食と農畜産物の魅力アップにつながれば」と期待する。

富良野名物オムカレーは、包括連携協定を締結している(株)ローソンと北海道が、2011年度より各地域の食材など地域の魅力をPRする「北海道味紀行」~宗谷・上川・留萌地域編~の一環として商品化(全8商品)され、上川地域からはオムカレーのほか、富良野産の玉ねぎ、人参、馬鈴薯を使用した豚汁や旭川しょうゆホルメンも発売する。



商品開発に携わった富良野緑峰高校園芸科学科3年生の11代目ふらのカレンジャー娘



(左から)北海道ローソン支社 商品部 井上 豊 氏、11代目ふらのカレンジャー娘 リーダー 田中さなさん、富良野市長 能登 芳昭 氏、同支社 商品部 堤 洋平 氏



ローソン店内で使用する
 販促POP

富良野名物オムカレー

- ◆発売期間: 11月10日~11月23日
- ◆販売価格: 498円(税込)
- ◆北海道内LAWSON(625店舗)で発売