

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213号 2015. 5. 11 配信
 発行元:食のトライアングル(農・商・消)研究会

カレー通信



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:よこすかカレーフェスティバル 2015

~全国ご当地カレーグランプリで昨年に続き準優勝~

全国各地のご当地カレーを味わえる「よこすかカレーフェスティバル」が、5月9日、10日の2日間、神奈川県横須賀市で開催(来場者:5万1千人)され、富良野オムカレー推進協議会が出展し、オムカレーを2日間で約1550食提供した。また同フェスティバルでは、全国ご当地カレーグランプリが開催され、16地域から自慢のご当地カレーを出品、来場者による人気投票と6名の有識者による審査の結果、富良野オムカレーは昨年に続き2年連続で準優勝に輝いた。【優勝は「大鹿村ジビエカレー」(長野県大鹿村)】

同フェスティバルで提供したオムカレーは、旬の富良野産グリーンアスパラ、富良野産馬鈴薯、上富良野産ポークのソーセージに北海道産のコーンに加え、今年は北海道産の生クリームとベビーリーフを添え、ケチャップで色付けするなど、見た目の彩りをアップ、食材の産地も富良野産・北海道産にこだわった結果、オムカレーを買い求める来場者の列が絶え間なく続いた。同協議会は、「今年は優勝を目指していたので悔しいが、2年連続で準優勝に輝いたことは関係者の自信、さらにご当地グルメで富良野を全国にアピールする機会につながる。来年は悲願の優勝を目指しさらなるレベルアップを図りたい。」と意気込む。



全国ご当地カレーグランプリで2014年に続き2015年も準優勝に輝いた富良野オムカレーの関係者ら

お知らせ:ビールパーティー

富良野オムカレー推進協議会は、5月19日(火)18時から富良野市文化会館大会議室でビールパーティーを開催する。

2011年、2013年、2014年に続き今年で4回目。

同パーティーは、ビール、ソフトドリンクの飲み放題に加え、富良野オムカレーのハーフサイズを食べることができる。また、お楽しみ抽選会も行う。

同協議会は、富良野オムカレーを観光地グルメで売り込むだけでなく、地元イベントを開催するなど、地域に根差した食文化に醸成し、富良野市のご当地カレーとして定着を目指す。

富良野オムカレー提供店でチケット販売中!!

~富良野オムカレー推進協議会主催~

ビールパーティー

とき 5月19日(火)午後6時~8時
 ところ 文化会館 大会議室
 チケット 2,000円

パーティーのポイント

ぞの1 富良野オムカレー(ハーフ)付き
 富良野オムカレー(ハーフ)をチケットと引き換えに1杯無料提供!

ぞの2 サッポロビール飲み放題
 チケット1枚につき、サッポロビール、ソフトドリンク飲み放題!
 ビールのお供に「あつまみ」も販売!

ぞの3 お楽しみ抽選会
 ビールパーティーお楽しみ抽選会も開催!
 何が当たるかお楽しみ...

問い合わせ 事務局(北條) 090-9754-6312

チケット(2千円)は、富良野オムカレー提供店のほか、富良野商工会議所、ふらの観光協会でも販売



(左) 準優勝の富良野オムカレー(北海道富良野市)
 (中央) 優勝した大鹿村ジビエカレー(長野県大鹿村)
 (右) カレーマスター賞の門司港焼きカレー(福岡県北九州市)



富良野オムカレー(よこすかカレーフェスティバル2015バージョン)は、昨年に比べ、北海道産の生クリームとベビーリーフを添え、ケチャップで色付けするなど、改良を加えている。