

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214号 2015. 6. 15 配信
 発行元:食のトライアングル(農・商・消)研究会

ふらのカレー通信



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:ふらのカレンジャー娘 ワンデーシェフレストラン開催 ~富良野市民らに富良野オムカレーを31食提供~

富良野緑峰高等学校園芸科学科カレー専攻班3年生の11代目ふらのカレンジャー娘(リーダー:田中さな)は、6月13日(土)に市内末広町にあるコミュニティーカフェ「暮らしステーション」(一社 富良野デザイン会議暮らしステーション代表理事 浦田 吉)を利用し、ワンデーシェフレストランを開催、市民ら31名に旬の富良野産グリーンアスパラを添えた富良野オムカレーを提供した。

ふらのカレンジャー娘が、富良野オムカレーを調理から盛付、提供、会計まで行うのは、昨年参加したふらのワインぶどう祭り以来であるが、施設内で提供するの初めてで、富良野オムカレーを地域に根付かせ、市民に愛されるご当地グルメに醸成することを目的に開催した。

提供した富良野オムカレーは、富良野オムカレー推進協議会の加盟店舗と同じく、食材や提供スタイルにこだわった6か条のルールに基づいて提供され、アスパラを添えたオムカレーにコールスローサラダ、杏仁豆腐、ふらの牛乳を付けて1,000円で販売した。

食事されたお客様からは、「旬の富良野産アスパラが太くて美味しい。カレーソースもまろやかで手作り感があり香りもよかった。」と評価、一方で「サラダがもう少しあってもよかったかな。」とアドバイスをもらった。

カレンジャー娘の下村明日香さんは、「想像より忙しく驚いたけど、お客様からの“おいしい”の一言が嬉しく励みになった。」と笑みをうかべた。

今回の課題や反省点を整理し、ふらのカレンジャー娘は今後もワンデーシェフレストランを開催する予定である。



11代目ふらのカレンジャー娘と暮らしステーションの浦田夫妻



ふらのカレンジャー娘 特製! 富良野オムカレー (1,000円)



厨房内で調理・盛り付けする ふらのカレンジャー娘



お客様への配膳サービスを行う ふらのカレンジャー娘