

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216号 2015. 7. 6 配信
 発行元:食のトライアングル(農・商・消)研究会

がらんぱー通信



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: 新・ご当地グルメグランプリ北海道2015in苫小牧 ~「富良野オムカレー」総合第3位を受賞~ ~富良野・美瑛エリアのご当地カレーが躍進~

7月4日、5日に北海道苫小牧市で「新・ご当地グルメグランプリ北海道2015in苫小牧」(主催:食による観光まちづくり推進協議会)が開催され、道内から羽幌えび塩ラーメンや白糠タコつぶステーキ丼など12地域の新・ご当地グルメが参戦、来場者の投票(人気度、味、コストパフォーマンス)の結果、十勝管内清水町の「十勝清水牛玉ステーキ丼」が3連覇を達成、別海ジャンボホタテバーガーに続く殿堂入りを果たし、来年からは審査対象から外れる。

第2位は美瑛町の「美瑛カレーうどん」、第3位は富良野市の「富良野オムカレー」、第4位は南富良野町の「南富良野エゾカツカレー」と芽室町の「十勝芽室コーン炒飯」が続いた。

上位に、美瑛カレーうどん、富良野オムカレー、南富良野エゾカツカレーと、富良野・美瑛エリアのご当地カレーが食い込むなど、ご当地カレーの躍進に、観光最盛期を迎える富良野・美瑛の食観光の魅力アップに向けて関係者の期待は高まる。

同グランプリは、2日間で約2万5千人の来場者が訪れ、2万1216食を販売した。来年は7月2日、3日に十勝管内大樹町で開催する。



富良野オムカレー出店ブースには、富良野緑峰高校園芸科3年生の「1代目ふらのカレンジャー娘」がサポート



富良野オムカレーは2日間で約1600食販売



富良野オムカレー出店ブースに長蛇の列



1代目ふらのカレンジャー娘は、出店ブース内でトッピングの盛り付けや接客・PRなどフィールドにおける実践研修の一環として参加



お知らせ:富良野オムカレーパン発売へ...

(株)JR東日本リテールネット(本社:東京)は、6月30日~8月3日まで、北海道をクローズアップしたナツキタ2015夏の北海道キャンペーンを実施し、関東・長野・新潟エリアのJR駅構内にあるコンビニNewDaysやKIOSK約750箇所、北海道の魅力商品を販売しているが、



富良野オムカレーパン

- ・売価:144円(税込)
- ・富良野産小麦使用のパン生地
富良野産玉葱使用のカレーフィリングと地元産にこだわった。

7月14日より約6週間、富良野オムカレー推進協議会が監修した富良野オムカレーパンを発売する。富良野産玉葱を使用したカレーを富良野産小麦の生地で包み、たまごフィリングをトッピングした。大消費地の関東圏や北陸新幹線エリアで「富良野」の地名、「オムカレー」の商品PRに関与者は期待を寄せる。