

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218号 2015. 8. 3 配信  
 発行元:食のトライアングル(農・商・消)研究会

# がらんぽ通信



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:富良野オムカレー(西脇バージョン) ~7月31日、8月1日 西脇市内のレストランで提供~

富良野市の友好都市・兵庫県西脇市で7月31日、8月1日、富良野オムカレーが提供され、西脇市民らが舌鼓を打った。

市民らが日替わりでシェフになって料理に腕を振るう「日替わりシェフレ스토랑・梅吉亭」に出店した西脇高校生活情報科3年の生徒12名が富良野オムカレーを提供した。

同校は2012年から富良野オムカレーを提供し、今年で4年目となる。

富良野から取り寄せたカレーソースや卵、米、牛乳に加え、西脇特産の黒田庄和牛のしゃぶしゃぶやカボチャ、パプリカ、オクラを添えるなどアレンジし、1食800円で提供した。

店内の20席は午前11時半のランチタイム開始と共に、市民らが駆けつけ、午後2時には完売、2日間で計80食を提供した。

来店した西脇市職員の中村泰葉さんは、「ルーの辛さと卵、野菜の甘みがちょうどよくマッチしている。サイドメニューも工夫されていて満足」と西脇と富良野の両市が連携したメニューに満足して平らげた。

1日には、富良野オムカレー推進協議会事務局員の成田彩奈さんが西脇市を訪れ、日替わりシェフレ스토랑の取組みを視察した。

西脇市を訪れた成田彩奈さんは、「富良野オムカレーと西脇の食材のバランスがとてもよかった。今後は西脇市産の野菜とコラボしたオムカレーを富良野で提供するなどさらに交流を深めていきたい」と意気込む。



日替わりシェフレ스토랑「梅吉亭」で富良野オムカレーをお客様に提供する西脇高校生活情報科の生徒  
 2日間で80食を用意・提供し、両日とも完売した。



富良野産の卵、米、カレーソースに西脇市産の野菜や肉を添えたオムカレーのほか、茄子の揚げ浸し、和風ドレッシングサラダ、タコとじゃがいものバジルソース和え、レモンゼリー、ふらの牛乳を付けて800円



富良野緑峰高校から西脇高校へメッセージを添えて、空中栽培による1株で1玉しか収穫しない「空飛ぶスイカ」を贈呈



お客様に富良野オムカレーマップを配布するなど、富良野市のご当地グルメをPR