



南富良野発新・ご当地グルメ

南富良野の新鮮な食材を使用した

「なんぷエゾカツカレー」5月15日デビューへ

町内の飲食業7社10店舗と鹿肉生産者、農家3戸が集まり、昨年11月に設立された「なんぷエゾカツカレー推進協議会」で商品化に取り組んでいた「なんぷエゾカツカレー」が、新・ご当地グルメとしていよいよ5月15日にデビューします。

この取り組みは、地元の新鮮な食材を使用してまちおこしをしようという道内で数々のご当地グルメの開発を手がけている、北海道じゃらんの編集長ヒロ中田氏にアドバイスをいただきながらスタートしました。「なんぷエゾカツカレー」の誕生に向けて、統一したルールづくりから始まり、試食会や勉強会を重ねて、鹿肉の調理方法や鹿肉に合うカレーづくりなど、各店が連携して商品化に取り組んできました。

「なんぷエゾカツカレー」は、町内で衛生駆除された「安全・安心」なエゾシカ肉を使用した「エゾカツ」を乗せたカレーで、具材には、南富良野町で生産された野菜や、道産米を使用し、盛り付けにも各店が工夫を凝らしています。また、スプーン立ては鹿の角で作ったものを使用するなどの演出も行き、飲物には町特産品のくまさ茶がついて、価格は各店とも950円で提供されます。

4月17日には最後の試食会がみなくるで行われ、各店自慢のエゾカツカレーが勢ぞろいし、町民をはじめ町内外から関係者が多数集まり、南



富良野発の新・ご当地グルメ「なんぷエゾカツカレー」をひと足先に味わいました。試食した皆さんは、「鹿肉がやわらかくておいしい」「などと感想を述べていました。

協議会では、統一したのぼりやパンフレットを作成しPRするほか、南富良野高校生によるPR隊も結成され、デビューに向けて着々と準備が進められており、5月14日に参加各店による協定調印式と発表会が行われ、5月15日から新メニューとしての提供がはじまります。

協議会の川村勝彦会長は、「各店自慢のおいしいエゾカツカレーができました。ぜひご賞味ください。」と話していました。