

カレー 華麗なるまち稲沢！

市制施行から65周年を迎えたことを記念し、11月4日に開催した「おかげさまで65周年感謝祭」。そのメインイベント「稲沢カレーフェスティバル」には、「カレー+稲沢らしさ」をテーマとしたご当地グルメ開発に参加した店舗のうち22店舗が集結。当日は加藤市長が「カレー料理を市のご当地グルメとし、『華麗なるまち稲沢』を合言葉に、稲沢をさらに元気に盛り上げていく」と宣言しました。



オリエンタルカレーにご当地グルメ・カレーへの思いを聞きました！

終戦直後の昭和20年、日本初の本格的カレールウ「即席カレー」を作り、カレーを家庭の味にした先駆者 榎オリエンタル（大矢町）。市と観光連携に関する協定を結び、ご当地グルメの開発にも幅広く、お力添えいただきました。



星野副社長 小椋営業部長

●開発までの経緯

稲沢市観光協会を窓口、希望店舗にスパイスの試供品を配布し、「粉末だから使いやすい」などという声をいただきました。弊社は創業当時から粉末ルウにこだわっていて、着色料をなるべく使用せず油が少ない事から、固形ルウに比べてヘルシーでアレンジしやすいのが特徴です。

開発過程で「匂い移りが気になる」「もう少しスパイスの辛味を抑えたい」など悩まれる店舗には個別に対応しました。



●感謝祭当日は大盛況！

予想を大きく上回るにぎわいで、参加店舗の多くから「午前中に商品が無くなり大変だった」という話を聞き、想像以上にカレーに興味を持っていただける方が多く驚きました。

弊社のブースも設置しましたが、早々に商品が無くなり本部へと取りに走りまわりました。市民の皆さまと直接交流できる貴重な機会でした。

●稲沢市をカレーのまちへ

ご当地グルメにカレーを選んでいただいたからには、まずカレーのまちとして定着させたい。稲沢市に来たらどこでもカレーを食べられるようにしたい。そのためにも、多くの店舗が参加できるように、商品を少ない量からでも直接店舗に届けるなど、もっとカレーを作りやすい環境を整えます。

さらに、ゆくゆくは「稲沢」の名前を入れた商品の開発をしたいと考えています。その初段階として、『華麗なるスパイス』を新たに開発しました。

市内農園の金時生姜パウダー、姉妹都市オリンピック市のあるギリシャで一般的に使われているオレガノというスパイスなどを使用し、ブレンドしています。今後、参加店舗に随時紹介していきます。

ご当地グルメを契機として、今後も幅広く市の発展に協力していきたいと思っています。

参加店舗の詳細はこちら



稲沢市観光PR大使任命式が行われました



「おかげさまで65周年感謝祭」の中で、市にゆかりのある2人を「稲沢市観光PR大使」に任命しました。市の魅力を広くPRしていただきます。



稲沢市観光PR大使のおふたりをご紹介します！

出身中学 大里中学校

稲沢市オススメスポット 尾張大國霊神社（国府宮）

趣味 神社巡り

特技 開運飯作り

好きな食べ物 味噌おでん

子どもの頃の夢 女優

今後の目標

お笑いとお料理の二刀流でがんばります！

市民の皆さまへのメッセージ

今は東京で生活していますが、外から見るとより分かる稲沢市ならではの魅力を発信し、市の名産品でレシピも紹介したいです。よろしくお願いします！

Seki Yoshie



お笑い芸人

ボルサリーノ 関好江さん

Hayashi Takuma



インフルエンサー

林拓磨さん

出身中学 稲沢西中学校

趣味 サウナ

特技 マシュマロキャッチ

好きな食べ物 つけ麺

チャームポイント 低い声

子どもの頃の夢 パティシエ

今後の目標

何事にも挑戦し、フォロワー数日本一のインフルエンサーを目指します。

市民の皆さまへのメッセージ

いつも温かい応援をありがとうございます。生まれ育ってきた稲沢市にさらなる花を咲かせます！



Instagramもぜひチェックしてください！



関好江さん



林拓磨さん

