

ご当地カレーの No.1 を決める

市町村オリジナル ご当地カレーグランプリ開催

日本全国の 11 市町村による自慢のご当地カレーを食べ比べ・投票できるイベント！
期間:2016年8月1日(月)～3日(水)、6日(土)、7日(日) (※予選8月1日～3日、決勝6日・7日、表彰式7日)

株式会社まるごとにつぼん(東京都墨田区、取締役社長:小笠原功)が運営する、地方の魅力を体験できる浅草の商業施設「まるごとにつぼん」では、3階【Event space】おすすめふるさと」に出展している11市町村が参加し、それぞれの名物や特産品のPRを目的に各市町村が独自にレシピを開発したご当地カレーの味や独創性を競うイベント「まるごとにつぼん ふるさとカレーグランプリ」を予選8月1日(月)～3日(水)、決勝6日(土)、7日(日)の計5日間実施します。

各市町村自ら現地から持ち寄った、想いの詰まった野菜や海鮮などを豪華にアレンジした、日常ではなかなか口にできないオリジナルご当地カレーをお召し上がりいただけます。また、レシピ考案に関わった地元の生産者の方々や、メニューで使用している野菜の収穫風景などをまとめた映像も公開し、地元の魅力を訴求します。

当イベントは、事前に各ブロックに分けたトーナメント制で行われ、ワンプレートで4市町村の特色あふれるカレーを楽しめるカレーセットをご賞味いただき、お気に入りのカレーに投票いただけます。最も投票数の多いご当地カレーをグランプリとして表彰し、館内3階の「Cafe M/N」で期間限定メニューとして販売されます。全11市町村のカレーの詳細や、メディア内覧会については7月中旬に発表予定です。

＜大分県豊後大野市＞野菜ソムリエ考案！緑色のルーが特徴の「まるごとピーマンカレー」

大分県豊後大野市のピーマン生産量は、市町村単位では日本で2位、西日本1位を誇ります。市内で活躍している「ぶんごおおの野菜ソムリエクラブ」のメンバーが、ピーマンをペーストにした緑色のルーが特徴のレシピを考案しました。トッピングには、豊後大野市特産のしいたけや、ピーマンを盛りつけました。ルーには、うまみとコクのある「豊のしゃも」を使用し、苦味の少ない種類のピーマンを使うことで、ピーマン嫌いのお子様でも食べやすい1皿となりました。



「まるごとピーマンカレー」

＜山形県村山市＞蕎麦の実が香る「あなたのそばに、そばカレー」

山形県村山市の特産品であるそば、その実を具材としてふんだんに使用しました。しょうゆベースのカレーに、茹でたそばの実と、あいかもの肉とぶつ切りのねぎを加えています。山形県でよく食べられている芋煮では、最後にカレールーを入れて、しめにすることも多く、地元らしさも演出しています。和風の香ばしい香りが特徴のカレーです。



「あなたのそばに、そばカレー」

＜栃木県足利市＞ぶどうの絞りかすを食べて育った牛“マール牛”の「足利マール牛カレー」

ココファームワイナリーから出るぶどうの絞りかす“マール”を食べて育った“マール牛”を贅沢に使った「足利マール牛カレー」です。

足利市は、“麦の里”と言われるほど、大麦の生産量が多いことでも有名で、地元で採れる中力粉を使い食物繊維が豊富な、とろりとしたルーに仕上げました。また、野菜ブランド「足利美人」のアスパラガスと、福神漬けではなく足利産の生姜をトッピング。肉の旨みが一層際立つ、贅沢なカレーです。



「足利マール牛カレー」

＜茨城県筑西市＞うまさ爆発！爆筑カレー/BAKUCHIKU

茨城県筑西市を「ちくせい」と正しく呼んでもらうため、爆竹から連想して、爆弾のような形の「爆筑カレー」を考案しました。

筑西市産のブランド豚「キングポーク」と人参など筑西産の野菜をキーマカレーにして、ライスコロケのように球体に閉じ込めました。ソースには筑西産トマトで作った100%ジュースを使用しています。見た目も、おいしさもインパクト大の一品です。



「爆筑カレー」

＜福岡県柳川市＞美味さの秘密は黄金リング「柳川黄金博多和牛カレー」

「博多和牛」は、登録された農家が福岡県産の稲わらを主食に育てた黒毛和牛です。市内のお肉屋さん「清柳食産」が厳選したスネ肉や肩肉、スジ肉、ランプなど様々な部位を使用して作ったお肉屋さん特製カレーをご賞味ください。地元のまかない飯グランプリでも優勝経験があり、博多和牛の旨みのある良質の脂が黄金に輝くことからネーミングされました。



「柳川黄金博多和牛カレー」

＜兵庫県姫路市・播磨圏域＞反り返る旨さ！「豊穡の国・はりま」家島えびカレー」

兵庫県姫路市・播磨圏域からは、瀬戸内海に浮かぶ家島にある「県立家島高校」の学生が地元の漁協の方たちと一緒に考案した、カレー甲子園で3位に入賞した地元のエビを「豊穡の国・はりま」の野菜を使ってバージョンアップしたカレーが登場します。豊穡の国・はりまの大地が育んだ野菜と瀬戸内海の海の幸をふんだんに使ったシーフードカレーをぜひお試しください。



「豊穡の国・はりま」家島えびカレー」

イベントスケジュール

イベント期間中は、日程により試食できるご当地カレーが異なります。

予選① 8月1日(月)	予選② 8月2日(火)	予選③ 8月3日(水)	決勝 8月6日(土)・7日(日)	表彰式 8月7日(日)
4市町村で対決	4市町村で対決	4市町村で対決	予選で決定した3市町村の カレーを提供	グランプリに輝いた カレーを表彰

※カレーは各市町村で限定数を設けており、なくなり次第終了となります。

<表彰式>8月7日(日)初代ご当地カレーグランプリに輝くのはどの市町村?!

最終日8月7日(日)には、期間中の投票数から最終グランプリのご当地カレーを決定します。グランプリのカレーは、3階「Café M/N」で期間限定メニューとして提供販売します。

・表彰式会場:3F【EventSpace】みんなでたいけん ・開催日時:8月7日(日) 16:00~予定

■イベント概要

- 名称・・・「まるごとにつぼん ふるさとカレーグランプリ」
- 期間・・・予選:2016年8月1日(月)~3日(水) 決勝:8月6日(土)・7日(日) 表彰式:8月7日(日)
※8月1日(月)~7日(日)は、1Fにて参加11市町村の物産展を行います。
- 時間・・・11:00~17:00 ※6日は13:00~17:00、7日は13:00~15:00 ※各実施時間は変更になる場合があります
- 場所・・・3F【EventSpace】みんなでたいけん
- 参加市町村・・・北海道鷹栖町、山形県村山市、茨城県筑西市、栃木県足利市、静岡県浜松市、兵庫県姫路市・播磨圏域、広島県呉市、福岡県柳川市、熊本県菊池市、大分県豊後大野市、鹿児島県薩摩川内市
- 内容・・・「【Event space】おすすめふるさと」11市町村による、オリジナルご当地カレーの投票イベント
- 料金・・・ワンプレート4市町村のカレーセット 500円(税込)

■まるごとにつぼんの施設概要

所在地	東京都台東区浅草2丁目6番7号	
運営	株式会社まるごとにつぼん	
開業日	2015年12月17日(木)	
売場面積	約3,732㎡(約1,129坪)	
階数	地上4階	
店舗数	52店舗(2016年7月1日現在)	
アクセス	つくばエクスプレス「浅草」駅から徒歩1分、東武スカイツリーライン「浅草」駅から徒歩7分、東京メトロ銀座線「浅草」駅から徒歩8分、都営浅草線「浅草」駅から徒歩8分	
駐車場	64台(有料)	
営業時間	1階~2階 食品、物販、カフェ、サービス、その他ショップ	10:00~20:00
	3階 サービス、その他	10:00~21:00
	4階 レストラン	11:00~23:00※店舗ごとに営業時間が異なります。
休業日	年中無休	
ホームページ	http://marugotonippon.com/	



読者・視聴者からのお問い合わせ先 TEL:03-3845-0510