

浅草でご当地カレー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

日本全国の11市町村による自慢のご当地カレーを発表！

予選:8月1日(月)~3日(水)11時~、決勝:6日~7日13時~、表彰式:7日16時~

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】おすすりめふるさと」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。

<お楽しみのポイント>

- ワンコインで4種類!見た目もユニークなご当地カレーを食べ比べ!
- 日本全国から11市町村が対決!ご当地和牛、ピーマン、そば、魚介など、各地域の豪華な特産を使ったオリジナルカレーの数々!
- 各市町村の生産者やレシピ開発の様子などをプロモーションムービーで紹介。地元愛溢れるカレーの裏側にあるストーリーも味わえます。



ワンプレートのミニカレーセット(※イメージ)

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、ワンプレートのミニカレーセット500円(税込)各日程で異なる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提供します。ご参加いただく一般の方にご賞味いただき、お気に入りのカレーに投票いただきます。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「Café M/N」で期間限定メニューとして販売されます。

★全国から集結!都内では口にできない豪華な食材を使ったユニークなご当地カレーの数々

<熊本県菊池市>甘さとスパイスが絶妙な「モオ~♥あなたにめろんめろんカレー」

菊池市特産の“七城条メロン”を使った、見た目にもかわいらしい一皿です。特製ルーには、お米を食べて育つ、菊池市のブランド牛“えこめ牛”もたっぷり入っています。メロンから溢れ出る果汁の水分のみを使い、スパイスと併せて作り上げています。トッピングには、特産品である水田で育てたごぼう“水田ごぼう”の素揚げと、メロンの赤ちゃん(摘果)で作った、“きくちピクルス”を添えました。メロンのさわやかな甘みと、スパイスの絶妙なバランスがやみつきになる一皿です。



「モオ~♥あなたにめろんめろんカレー」

予選1日目
8月1日
登場

＜静岡県浜松市＞アサリたっぷり「井伊の赤備えカレー」

浜名湖で採れた“浜名湖アサリ”をたっぷり使いました。ルーは、市内屈指の酒蔵で作った、浜松の酒米を100%使用した日本酒で酒蒸しにしたアサリの出汁で作った味わい深いカレーです。浜松は、井伊直虎を主人公にした来年の大河ドラマ「おんな城主 直虎」の舞台です。具材には、井伊家の「赤」を意識してトマトを使い、旬の野菜をトッピングします。



「井伊の赤備えカレー」

予選 1 日目
8 月 1 日
登場

＜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」

福岡県内で、稲わらを主食に育てた黒毛和牛のブランド牛“博多和牛”。市内のお肉屋さん「清柳食産」が厳選した柳川産の博多和牛のスネ肉や肩肉、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、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」

予選 1 日目
8 月 1 日
登場

＜広島県呉市＞味も生産量も日本一「呉カキフライカレー」

呉カキフライカレーは、生産量日本一の呉のカキを、素材の味を引き立てる昔ながらのシンプルなビーフカレーにトッピングしました。旧海軍ゆかりの街に受け継がれるカレー文化を感じるとともに、瀬戸内の自然豊かな海で育った濃厚なカキの風味をお楽しみいただけます。



「呉カキフライカレー」

予選 1 日目
8 月 1 日
登場

＜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いました。しょうゆベースのカレーに、茹でたそばの実と、合鴨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、しめにもすることも多く、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」

予選 2 日目
8 月 2 日
登場

＜北海道鷹栖町＞北海道の大地が育む厳選野菜使用！「あっ『タカス』ープ牛カレー」

ふるさと納税でも人気のブランド牛“鷹栖牛”と、鷹栖町で収穫されたとうもろこしなどの野菜を使用したスープカレーです。スープには、6月に東京初進出を果たした町内で人気の北海道ラーメン店「らーめん鷹の爪」のスープも贅沢に使用しています。コクとうまみのある、貴重な一皿です。



「あっ『タカス』ープ牛カレー」

予選 2 日目
8 月 2 日
登場

＜鹿児島県薩摩川内市＞100%絶景の島『甑島』の旨みを集結！「てうちんカレー」

薩摩川内市の属する、^{しもこしま}下甑島に4月にオープンした人気のレストラン「てうちん浜や」のオリジナルカレーを、都内でも楽しめます。

下甑島沖の深海で獲れる、プリプリとした食感と甘みが特徴の“タカエビ”を使ったエビフライカレーをご用意しました。野菜も下甑島で収穫された、たまねぎやトマトを使用した、島の恵みがたっぷり詰まった一皿です。



「てうちんカレー」

予選 2 日目
8 月 2 日
登場

＜大分県豊後大野市＞「大分の野菜畑ぶんごおおの 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。



「大分の野菜畑ぶんごおおの まるごとピーマンカレー」

予選3日目
8月3日
登場

＜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」

市内のワイナリーから出るぶどうの搾りかす“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。

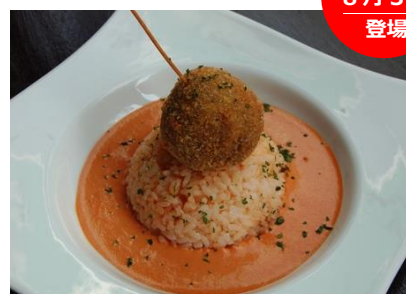


「足利マール牛カレー」

予選3日目
8月3日
登場

＜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」

予選3日目
8月3日
登場

＜兵庫県姫路市・播磨圏域＞振り返る👉旨さ！「豊穰の国・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「豊穰の国・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。豊穰の国・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ご賞味ください。



「豊穰の国・はりま 家島えびカレー」

予選3日目
8月3日
登場

イベントスケジュール

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)
<ul style="list-style-type: none"> ・静岡県浜松市 ・広島県呉市 ・福岡県柳川市 ・熊本県菊池市 	<ul style="list-style-type: none"> ・北海道鷹栖町 ・山形県村山市 ・鹿児島県薩摩川内市 	<ul style="list-style-type: none"> ・栃木県足利市 ・茨城県筑西市 ・兵庫姫路市播磨圏域 ・大分県豊後大野市 	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

※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。

＜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、8月末まで販売します。

・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」
- 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
- 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)10:00～17:00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(予選は各日限定300食、決勝は各日限定100食)
※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
- 料金・・・ワンプレート4市町村のミニカレーセット500円(税込)、オリジナルサラダ100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14日現在)

アクセス 電車 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)

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

営業時間 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