

全国 11 市町村から 柳川市、薩摩川内市、足利市が決勝進出！ ふるさとカレーグランプリ決勝 開催

決勝:8月6日(土)、7日(日)13時～、表彰式:7日(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】おすすめふるさと」に出展している 11 市町村が 8 月 1 日(月)～3 日(水)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」の予選に参加しました。

お客様からの投票により、**福岡県柳川市**、**鹿児島県薩摩川内市**、**栃木県足利市**が決勝に進みました。8月6日(土)、7日(日)の決勝大会にて、投票によりグランプリを決定します。

<決勝 3 市町村のカレー詳細>

<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です。地元のまかない飯グランプリでも優勝経験がある、旨みのある良質の脂が黄金に輝く 1 皿をお楽しみください。



「柳川黄金博多和牛カレー」

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

薩摩川内市に属する、下飫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。野菜も下飫島で収穫された、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」

<栃木県足利市>ぶどうの搾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。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」

<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、決勝で残った3市町村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月中旬から9月中旬まで販売します。

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

※予選に参加した、その他の市町村のカレーの詳細は以下よりご確認ください
【カレーグランプリ HP】<https://marugotonippon.com/event/detail/10084>

■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」決勝戦
- 期間・・・決勝:8月6日(土)13:00~17:00・7日(日)13:00~15:00、表彰式:8月7日(日)
※10:00~17:00は、1Fにて予選に参加した全参加11市町村の物産展を行います。
※各日限定100食となります。
※各実施時間は変更になる場合があります。
- 場所・・・まるごとにつぼん 3F【Workshop】みんなでたいけん
- 参加市町村・・・栃木県足利市、福岡県柳川市、鹿児島県薩摩川内市
- 料金・・・ワンプレート3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)



ワンプレートのカレーセット
(※イメージ)

■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	
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)	
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