



# たむら八彩カレー誕生

県内には、なみえ焼きそばや喜多方ラーメン、白河ラーメンなど、全国に名をはせるご当地グルメがあります。昨年、郡山市でB・1グランプリが開催されたことは、記憶に新しいところです。田村市でも新たな、ご当地グルメの誕生が待ち望まれていました。名前は「たむら八彩(やさい)カレー」です。

## 野菜とカレールーが地域おこしの起爆剤

田村市ご当地グルメプロジェクトが提案するカレーは、地元産の食材8種類(野

菜5種類以上)を使い、彩良く仕上げることを基本ルーとし、各店が独自の味で仕上げています。同じ調理方法にしないことで、地域の個性や店独自の特徴が生かされ、食べる方の選択の

幅が広がります。野菜とルーにこだわったカレーが、市民をはじめ、ドステイネーションキャンペーンで訪れる方に注目され、市の復興や活性化に寄与することが期待されます。

## 記者発表と試食

「たむら八彩カレー」の発表会が3月1日、市の合併10周年記念式典後、市役所で開かれました。プロジェクトの箱崎哲司代表があいさつし、活動の趣旨や経緯、各店のカレーの特徴などを説明。スカイパレスときわが開発したカレーが、出席者に振る舞われました。4店舗のカレーは3月から販売され、4月からは提供できる店舗が増える予定です。

▼たむら八彩カレーを発表する箱崎代表(写真左から3人目)



## ●スカイパレスときわ

コクとまるやかさが自慢のカレーソースは、リンゴや玉ねぎ、季節に応じたフルーツをミキサーで練り込み、じっくり寝かせたもの。「季節感」と「彩」を重視した5種類の野菜を素揚げにしてトッピングしています。

750円(税込)  
田村市常葉町山根字殿上160  
電話: 77-2070  
営業: 午前11時~午後2時(土・日および祝祭日のみ営業)  
ホームページ: <http://mushimushiland.com/restaurant>

たむら八彩(やさい)カレーとは  
高原野菜をはじめとする豊富な田村市産の食材を「八」種類以上使用し、「彩」にこだわったカレーです。



## 田村市ご当地グルメプロジェクト

田村市で生産された農作物を最大限に盛り込んだメニューを市内の生産者や直売所、飲食店などが共同で開発、広報することで、農産物の消費拡大や飲食店の売上増加、食文化の発展・継承、観光、交流人口の増加、ひいては地域経済の活性化を目的としたプロジェクトです。

平成26年11月27日に実施されたグリーンツーリズムのモニターイベントで、市のパートナー(田村市5地区を代表するご当地グルメを提供)に関わったメンバーを中心に準備会を発足。市のご当地グルメとプロジェクトの在り方について議論を重ねてきました。今後は、市内で取れる地産品やブルーベリーなどを素材にオリジナルのスイーツを仕上げます。

## プロジェクトへの参加方法

田村市ご当地グルメプロジェクトは今回、発起人の有志が開発した4品を販売していますが、さらなる地域の活性化を図るため、参加者を随時募集しています。

### 【募集内容】

●対象  
プロジェクトに賛同する生産者、直売所、飲食店など

●申込・問い合わせ先  
発起人代表 箱崎哲司  
(レストランドルフィン)  
田村市船引町船引字五升車65番地  
電話 82・0679

田村市復興応援隊  
田村市船引町船引字源次郎120番地3  
電話 61・5153  
FAX 61・5114  
Eメール [tamura.ouentai@gmail.com](mailto:tamura.ouentai@gmail.com)

## 第1弾 4店舗で始動!

### ●よりあい処 華(はな)



じゃがいも、大根、人参、ごぼう、白菜、ネギ、玉ねぎを使ったけんちん汁にカレールーを入れて煮込んだカレーです。地元の漬物「都路漬け」を復活させて、付け合せにしています。

700円(税込)  
田村市都路町古道字新町67  
電話: 080-8203-8787  
営業: 午前10時~午後2時(月・水・金のみ)

### ●レストラン ドルフィン



野菜たっぷりのブイヨンで仕上げた、ちょっと大人の辛口カレー。船引卵、コロッケ、チーズをのせ、ブロッコリー、グリーンアスパラ、リーフ、インゲン類などその時々旬の野菜をトッピングとして使用したカレーです。

700円(税込)  
田村市船引町船引字五升車65  
電話: 82-0679  
営業: 午前11時~午後10時(不定休)  
ホームページ: <http://www7.plala.or.jp/rest-dolphin/>

### ●江戸光(えどみつ)



エゴマ豚のモツ、大根、人参、ごぼう、椎茸、こんにゃく、豆腐を使った煮込みカレーうどんに旬の野菜3種類をてんぷらにしてトッピングしました。うどんには、田村市産の小麦粉

「きぬあずま」を使っています。  
700円(税込)※1日15食限定  
田村市船引町船引字扇田15  
電話: 82-0579  
営業: 正午~午後1時30分、午後4時~10時(不定休)  
ホームページ: <http://edomitu.365blog.jp/>