

旭川地域の素材が詰まったカレー  
旭高砂牛、彦一にんにく、東旭川のお米など

株式会社旭川振興公社  
代表取締役社長 高瀬 善朗

住所：旭川市7条通10丁目第2庁舎6階  
Tel・Fax:0166-22-7198:

プレスリリース カテゴリー: [製品化]

2016年11月発信

報道関係者各位

## 旭川ビーフカレーライス販売開始

地域の素材にこだわった旭川ビーフカレーライスの販売決定

『旭川ビーフカレー』を旭山動物園冬期開園に合わせて、旭山雪の村（旭川市東旭川町倉沼）の飲食コーナーにて市内で初めて提供することから、報道関係者の皆様には取材をよろしくお願いいたします。

『旭川ビーフカレー』は、地元素材にこだわったご当地カレー開発しようと、当公社、ひかり牧場をはじめ市内の異業種と旭川市が連携して生まれたカレーです。

開発の経過としては、旭川産のブランド牛「旭高砂牛」が5月に販売を開始し、それを活用したご当地カレー開発しようと、「旭高砂牛カレープロジェクト」を6月に立ち上げました。このプロジェクトでは、誰もが愛するカレーを地元の素材にこだわり、開発の方向性の検討や2度の試食会を実施し、欧風カレーとインドカレーの2種類を試作しました。さらにマーケティング調査のため、この地域の食のイベントである「北の恵み食べマルシェ」にて出店しました。来場者の反応は非常に良く、イベント後にどこで食べられる、また買いに来たいなどの、声もあったことから、株式会社 CPS（旭川市）と当公社、プロジェクトメンバーでカレーの商品化に向け、改良を重ねてきました。そのカレーが完成し、旭山雪の村で11月11日（金）11時から『旭川ビーフカレー』（欧風、インド風）（価格：各700円）として販売をスタートさせます。

カレーの製作にあたり、様々な分野の人にお声かけをし、素材選定から試食・改良を行い、食べマルシェ出展とその後の商品化に向けて取り組んできました。市民の声から生まれた旭川カレーを地元公認カレーとして育てていきたいと思っております。

製造についてはフィール地下でお総菜を製造販売している Vivre Ensemble がいたします。



### <参加者名簿>

株式会社旭川振興公社、株式会社シーピーエス、株式会社ひかり牧場、高砂酒造株式会社、JA あさひかわ、彦一本舗株式会社、旭川ガス株式会社、ホクレン農業協同組合連合会、各生産者、旭川食品産業支援センター、旭川市

### <本件に関するお問い合わせ>

株式会社旭川振興公社 次長 河内忠幸までお願いいたします。

TEL：0166-22-7198 E-mail：[t-kawauti@asahikawa-dpc.co.jp](mailto:t-kawauti@asahikawa-dpc.co.jp)