

ご当地カレー第二弾

『越前カレー伝説其の参 勝家とお市 北庄』

平成22年11月15日より本格販売します。

越前の**観光誘客、物産販売**による**地域振興**を目的とし、福井県の食材を使い、パッケージに越前の観光資源情報を表記した商品（レトルトカレー）の第二弾が完成し発売開始します。

尚、第一弾は『越前カレー伝説其の弐 小次郎つばめ返し』22年5月24日発売です。

併せて、ご当地らーめん第一弾が完成し、これも併せて発売します。

『越前らーめん 越前梅肉漬』

越前の**観光誘客、物産販売**による**地域振興**と越前産漬物の新たなマーケット開拓を目的とし、株式会社越前漬物本舗（本社 越前市新保2丁目 2-11 代表取締役 佐々木光博）は、越前の観光資源情報を表記した商品（レトルトカレー）第二弾

『越前カレー伝説其の参 勝家とお市 北庄』

を2010年11月15日（月）より本格販売します。

牛すじカレーです。

牛すじ肉は、勝家とお市にちなんで近江牛、福井県産牛すじを使っています。

永平寺町特産にんにく、池田町産の越のルビー、三国三里浜の花らっきょ（株越前漬物本舗で加工した花らっきょ）、福井梅の漬物（越前梅肉漬・・・しその実、きゅうり、みょうが、生姜を福井梅の梅肉で合えた漬物・・・株越前漬物本舗で加工）を用いて作りました。

にんにくのコク・うまみ、らっきょの甘みと酸味、越のルビーの甘み、酸味が利いて奥行きのある濃厚な味に仕上がりました。

尚、カレーには三人の娘をなぞらえた食材：ひよこ豆が3個入っています。

本商品は第一作目と同じく「県内はもとより、大都市圏のショッピングセンターやコンビニエンスストア、商店街で地域情報を満載した『越前・ふくいのご当地カレー』を手にとっていただくことで、より多くの方々に地域の魅力を知っていただきたい」と願い、**越前ファンクラブを運営する株式会社ワイヤレスブロードバンド**（本社福井市市波町29-9-1 代表取締役美濃部武則）と共に、本年当初から企画開発してきました。

パッケージは地域情報を掲載するため本の構造とし、中面には、勝家とお市、北の庄の紹介、近辺の観光案内（ふくい時代行列、養浩館庭園、一乗谷朝倉氏遺跡、越前海岸、越前がに、越前そばをはじめとする越前のグルメ情報などを記載しました。

10月上旬よりイベント等でテスト販売してきた結果、たくさんの方々からご支持と好評をいただいています。

併せて『越前らーめん 越前梅肉漬』を同日発売開始します。

この商品は、越前漬物本舗の商品をラーメンの具として食べていただくことで、若い世代の方々に越前漬物の魅力を伝えようとの試みで企画製作しました。

麺はコシのあるフリーズドライ製法で作られた麺で、スープはコクのある濃厚な塩味。これに、しその実、みょうが、生姜、きゅうりと福井梅の梅肉を合わせた越前梅肉漬のフリーズドライを具としています。

麺はカップめんと同じ仕様で、らーめん丼に麺を入れ、熱湯を注いでふたをし4分でできあがり。商品としては、いわゆるカップのないカップめんです。

麺・スープはとかち麺工房（本社 北海道帯広市）から供給を受けました。

今後、越前漬物本舗の他の漬物（あじま野、越前しば漬など）との組み合わせでシリーズ化を予定しています。

B級グルメ一歩手前のC級グルメ（造語 C：チャレンジ）としての第一作目と捉えています。

<補足説明>

1. 加工食品にレトルトカレーを選んだ理由

- ・マーケットが大きい。(多くの人好む一般食品)
- ・賞味期限が長く、販路が広げやすい。(賞味期限 2年)
- ・地元食材を活用しやすい。(多くの食材をカレーにすることができる)
- ・生鮮野菜として売れない規格外を材料にできる。

2. 命名について

- ・越前北の庄、勝家とお市、勝家の人なり、功績を広く知っていただきたい。
- ・周辺の地域資産をPRできる。

3.3. 販売元 株式会社越前漬物本舗

住所：福井県越前市新保 2-2-11 電話番号：0778-23-3407

代表取締役 佐々光博

創業 60年

福井・石川県で採れる山菜を用いた漬物を製造し、地元販売店、土産店、百貨店にて販売している。また、京都など関西の漬物・佃煮製造メーカーへの漬物材料や漬物のOEM供給を行っています。

国内産原料にこだわり「食卓に安心・安全を」をモットーに、商品作りしています。

代表的な製品に、ふきのとうしょうゆ漬け、越前乱菊漬け、あじま野（胡瓜、なす、茗荷等、食用菊の漬物）、へしこ沢庵（さばへしこの糠でつけた沢庵）、越前しば漬け、葉唐辛子煮、山椒の葉などがあり、好評を得ています。

4. 企画元 越前ファンクラブについて

平成19年秋に越前市観光振興課、武生商工会議所、株式会社ワイヤレスブロードバンドが中心となり作った任意団体で、越前の情報発信など地域振興活動を行っている。事務局は武生商工会議所。越前市観光振興課がメールマガジンを配信。株式会社ワイヤレスブロードバンドがポータルサイトを運営しています。

<http://www.echizen.ne.jp/> <http://www.echizen.ne.jp/m/>（携帯向け）

5. 株式会社ワイヤレスブロードバンド

株式会社ワイヤレスブロードバンド（代表取締役 美濃部武則）はスマートホンの普及拡大を想定し、屋外で廉価、あるいは自由に無線LANによるインターネットサービスを提供することを目的に平成19年に創業しました。

インターネット通信サービス、ITによる地域振興事業の他、昨年は『御食国カレー若狭牛』（レトルトカレー）『御食国らーめん』（カップめん）を小浜のホテルアーバンポートにプロデュースするなど、地域振興活動を展開しています。

また、伝統工芸4産地連携協議会の21年度事業で越前市、鯖江市、越前町の広域鳥瞰イラストマップ（越前伝統工芸めぐり）もプロデュースしました。

第一弾の小次郎つばめ返しのパッケージデザインはその伝統工芸紹介パンフレットを基調としています。

本作品で4作目（御食国カレー若狭牛、御食国らーめん、越前カレー伝説其の式小次郎つばめ返し）です。越前らーめんは5作目。

6. 協力会社

大吉商店（滋賀県高島市）・・・近江牛の提供

増田紙器工業（越前市）・・・カレーパッケージの制作

7. シリーズ化

其の式、其の参以降もシリーズ化を予定しています。

<商品概要>

【商品名】『越前カレー伝説其の参 勝家とお市 北庄』

【価格】オープン 600円—700円を想定

【商品特徴】

牛すじカレー

牛すじ肉は、勝家とお市にちなんで近江牛と福井県産牛すじならびに国産牛使用。

永平寺町特産にんにく、池田町産の越のルビー、三国三里浜の花らっきょ（株）越前漬物本舗で加工した花らっきょ）、福井梅の漬物（越前梅肉漬・・・しその実、きゅうり、みょうが、生姜を福井梅の梅肉で合えた漬物・・・（株）越前漬物本舗で加工）のご当地食材を利用。

にんにくのコク・うまみ、らっきょの甘みと酸味、越のルビーの甘み、酸味が利いて奥行きのある濃厚な味に仕上がりました。

尚、カレーには三人の娘をなぞらえた食材：ひよこ豆が3個入っています。

【発売日】11月15日（月）

【取扱店】高速道路SA、道の駅、市内のおみやげ店を皮切りに、大都市圏への販路を開拓していきます。



