“ひつじのまち一宮”の新名物!!

尾州138ひつじカレー誕生!!

- 赤ワインを効かせた濃厚で高級感のある味わい
- 辛さ控えめ、懐かしの味
- 臭みもなく、食べて美味しい食べ応えのあるラム肉
- 一宮産の玉ねぎを使用
- “誰もが食べられる”うんめぇ～羊肉（ラム肉）カレー

発売中

- クイーンズコスモ(㈱コスモミート)　0586-76-5536
- 一宮市観光案内所　0586-85-7030
- ビストロ プティル　0586-53-6900
- com-café三八屋　0586-27-4838
- カフェレスト「ICHIMO」　0586-85-7891
- ナチュラルビュッフェ ユコーネ　0586-76-7337

※ カフェレスト「ICHIMO」さんでは、店内にてお召し上がりもできます。

1.『一宮活性化プラン協議会』とは

平成23年12月、産学官民の連携による地域の経済的･社会的活性化を図るため、尾西信用金庫の呼びかけにより、地域の団体や企業等を構成メンバーとする「一宮活性化プラン協議会」が発足しました。

●一宮市の主要経済団体（一宮商工会議所、尾西商工会、木曽川商工会、一宮青年会議所）
●地元の学校法人（修文学院、修文女子高等学校、一宮幼稚園）
●地元企業（㈱コスモミート、㈱DREAM　ON　COMPANY、㈱アイ･シー･シー、FMいちのみや㈱、㈱JTB中部一宮支店、尾西信用金庫）
●当地で活動する市民団体（NPO法人志民連いちのみや、いちのみや朝市研究会）
●一宮市（オブザーバー）

2.『138ひつじプロジェクト』とは

平成23年末の一宮活性化プラン協議会の発足以降、何度も繰り返されてきた議論の中から、活性化プロジェクトの第一弾として「138ひつじプロジェクト」が生まれました。

一宮市は、古くから伝統のある繊維の街として繁栄し、毛織工業の産地として発展しました。

「138ひつじプロジェクト」は、当地域の地場産業である繊維産業、特に毛織物の原材料である羊毛(ウール(を提供してくれる」ひつじ「に着目し、新たな地域資源として活用した様々な活動やイベントの開催などを通じて街を元気にすることをコンセプトとしています。

まずは食を重要推進ポイントとして捉え、羊肉ラ(ム肉)の良さを知っていただき羊肉料理を提供する飲食店を拡大していくとともに、家庭でも料理食材として羊肉料理を取り入れていただくため、羊肉(ラム肉)の美味しさを知っていただくイベントに取り組んでいます。

ひつじイベントを地域の皆様と共に開催するなど、地域の経済的･社会的な活性化へ繋げてまいります。

企画「一宮活性化プラン協議会」 / 販売「尾西アイエス株式会社」 / 製造「株式会社オリエンタル」

お問い合わせ先

138ひつじ プロジェクト

一宮活性化プラン協議会　１３８ひつじプロジェクト　（事務局：尾西信用金庫）
〒494-8611　愛知県一宮市篭屋1丁目4番3号　　ホームページ　http://138sheep.net/
電話：　0586-45-7998　　FAX：　0586-46-1711　MAIL：　138kasseika@bi-shin.co.jp

尾州138ひつじカレーが誕生するまで・・・

1. 修文女子高校との「万能味噌ダレ」(平成26年10月) 以降の“第2弾”を摸索

いろいろ模索する中、ラム肉を使ったご当地カレーの製作ができないかを相談。
「オリエンタル」さんが快く協力を買ってくれたのでした。

2. 「138ひつじカレープロジェクト」の立ち上げ決定 ‼

『１３８ひつじカレープロジェクト』の立ち上げが決定し、
5月より始動開始しました。

3. 尾州138ひつじカレー試作品の検討開始

“誰もが食べられる羊肉（ラム肉）カレー”をより多くの方々に広く知っていただきたい思いから、レトルトに着目。様々なカレーを取寄せ食しました。

ラム肉を使用するのはもちろんのこと、辛み、濃さ、うま味、かおり、色あいなど…試行錯誤の末、大筋の構想を「オリエンタル」さんに開発依頼しました。

当初の段階では、大きな塊りのラム肉は、解凍する段階でラム肉がバラけてくずれてしまい…スライス肉は思った以上にラム肉の臭みが出てしまい…「オリエンタル」さんとの検討を何度も繰り返しました。

4. 検討が続き・・・

高級感もほしい・・・ラム肉は、食べ応えのある塊りが良いのでは？臭みも出ないし…誰もが食べられて、高級感も感じられるカレーは出来ないものか？「オリエンタル」さんに粘り強く追加で開発を依頼しました。

5. 修文女子高校での試作品 試食会

平成28年7月、修文女子高等学校の生徒や関係者の方々で試食

選んだ主な理由
・ひつじの肉とルーが良くあっていた。
・ルーがデミグラスソースのような風味で美味しかった。
・一番味がはっきりしていて、繊維質なラム肉にルーがしっかりと絡みついていた。
・ワイン？のせいかまろやか。ワインの風味が印象的で落ち着きがある。etc…

6. 一宮活性化プラン協議会メンバーでの試食会

修文女子高校 試食会の投票結果でナンバーワンになった「生乃カレータイプ」。いただいた貴重な意見を取入れて改良。
改良したカレールーで、平成28年8月、尾張一宮駅前ビル３階 カフェレスト『ICHIMO（イチモ）』にて一宮活性化プラン協議会メンバーの方々に試食いただきました。

7. 尾州138ひつじカレーが完成‼

平成28年10月1日(土)。ついに、尾州138ひつじカレールーが完成！！
・赤ワインを効かせた濃厚で高級感のある味わい。
・臭みもなく、食べて美味しい食べ応えのあるラム肉。
・一宮産の玉ねぎを使用。一宮食ブランド認定。
・“誰もが食べられる” うんめぇ～羊肉(ラム肉)カレー

138ひつじ プロジェクト