

富良野にととれどだわった

富良野 オムカレー

毎月06日は「オムカレーの日」



私たちが
おすすめます!
4代目
ふらのカレージャー娘

- ### 「富良野オムカレー」の6ヶ条
- 第1条：お米は富良野産を使い、ライスに工夫を凝らす。
 - 第2条：卵は原則 富良野産を使い、オムカレーの中央に旗をたてる。
 - 第3条：富良野産の「チーズ(バター)」もしくは「ワイン」を使用する。
 - 第4条：野菜や肉、福神漬(ピクルス)なども富良野産にこだわる。
 - 第5条：富良野産の食材にこだわった一品メニューと「ふらの牛乳」をつける。
 - 第6条：料金は税込み 1,000円以内で提供する。



富良野 オムカレー応援ソング

「オムカレー食べたい」

歌うのは小学生児童6名が結成したバンド「うたがかり」。小学生とはあなだれないノリがいい曲。ぜひ聞いてみてください!
(作詞・作曲：スガテカス) (CD・¥500・税込) レストランふらの広場・ミュージックランドおおみち・ハーモニーで販売。(ラジオふらのHPからもOK)

くんえん工房 Yamadori (やまどり) 1 限定メニュー 要確認

女性シェフのセンス溢れるオムカレー地養豚の自家製ベーコンが華を添える

さらっとしたカレーの中には玉ネギやニンジン、果物の旨みがギュッと凝縮。野菜入りオムレツと、スープで炊くサフランライス。オムカレーの上には併設のくんえん工房で作る上富良野産地養豚のベーコン!

●お米：富良野産減農薬米ほしのゆめ
●オムカレーへのコメント
小さなお子さんにも喜んでもらえるよう甘口のカレーにしました。富良野産野菜をたっぷり使ってまろやかに仕上げています。

●一品料理は地養豚を使用した「ミートボールコロッケ」。

炭火焼肉 YAMADORI の裏手にあるソーセージの直売店。駅前からは「北の国から」資料館を左折してすぐ。
☎0167-39-1810 富良野市朝日町4-14 JR 富良野駅 徒歩5分
ソーセージと野菜のスーパカレー 830円 11:00~15:00 不定
16F 4台

民宿・お食事 正直村 4 限定メニュー 要確認

食材はできるかぎり農家から直接入荷。富良野産野菜のおいしさを楽しむ一皿

カレーにはじっくりと時間をかけていためた玉ネギの旨みが凝縮。さくらたまごを使ったオムレツに合うようフルーティな味。富良野チーズ工房のワインチェダーを削ってカレーにふりかけているのもポイント。付け合わせには富良野産の野菜を蒸してサラダとして提供。

●お米：富良野産ほしのゆめ (十種雑穀米)
●オムカレーへのコメント
富良野オムカレーは富良野産素材を贅沢に使っています。これを食べれば富良野産野菜のおいしさに気づいて頂けるはずですよ。

●一品料理は、ふらのバターを使ったオムレツの上には、上富良野産豚肉を入れたカレー。自家製の福神漬付

北の峰グレンテ近くにある民宿・レストラン。じゃがバターラーメンやかぼちゃラーメンに定評あり。
☎0167-23-3143 富良野市北の峰町21-7 JR 富良野駅 徒歩10分
Mかぼちゃラーメン 800円 11:30~22:00 不定
28F 10台

ダイニング・バー R,s 7 限定メニュー 要確認

自家焙煎の香辛料をブレンドした手づくりのカレーが店主のこだわり

店主オリジナルブレンドのこだわりスパイスのキーマカレーソース。「さくらたまご」で作ったオムレツの仕上げには「ふらのチーズ(ホワイト)」を使用。カレーと「ふわとろオムレツ」が口の中でとろけます。

●お米：富良野産ほしのゆめ
●オムカレーへのコメント
独自でスパイスをブレンドし、オイル(植物油)は、玉葱を炒めるのみ使用したヘルシー&スパイシーなキーマカレーソースです。

●一品メニューは、手づくりのお菓子です。

北の峰地区・「朝日のあたる家」隣接。
☎0167-22-1335 富良野市北の峰町13-28 JR 富良野駅 徒歩10分
M焼きカレー 1,000円 (ドリンク・お菓子付き)
11:30~23:00 (Lo) 10F 6台

味処 笑楽亭 9 限定メニュー 要確認

富良野産の食材にこだわったボリューム満点のオムカレー!

「さくらたまご」でフワッと巻いたオムライスに付け合わせは、たっぷりの季節野菜のサラダ(自家製野菜ドレッシング)と旬の野菜巻ロールカツ。「漬物屋ますぞう」の福神漬を添えています。

●お米：富良野産なつぽし
●オムカレーへのコメント
富良野産・旬の素材にこだわり、ボリューム満点かつ体にやさしい一皿に仕上げました。

●一品メニューは自家製木いちごソースのバナナアイス(ソースは変更することがあります)。

駅徒歩10分、五条通り「スーパーラズ」隣。
☎0167-22-1978 富良野市幸町7-21 JR 富良野駅 徒歩10分
M仔羊の和風ステーキ山わさびソースセット 1,100円~
11:30~21:00 (15時~17時は中休み) 10F 1台 (空地あり)

山香食堂 (やまかしょくどう) 2

これぞオムカレーの「スタンダード」地元で愛される食堂で気分もふらの人

手頃な価格とボリューム満点のメニュー、家庭的な雰囲気の魅力の店。富良野産米のケチャップライスに、大西養鶏場「さくらたまご」のオムレツを載せたオムカレー。ふわとろのオムレツと、ふらのワインを隠し味に使ったカレーとの相性は◎。つけあわせの一品料理は日替わり。

●お米：地元・扇山地区のほしのゆめ
●オムカレーへのコメント
一品料理はその時期に一番おいしい食材を使って作るうと考えています。今でしたら越冬じゃがいもを使ったコロッケからし。

●オムカレー、富良野産じゃがいもにこだわったポテトサラダとコロッケ、ふらの牛乳。

富良野市街、国道38号線沿いに佇む食堂。昼どきともなれば地元の会社員や土木作業員で賑わう。
☎0167-22-1045 富良野市緑町9-20 JR 富良野駅 徒歩5分
11:00~20:00 第3日 10F 10台

レストラン オウル (富良野ゴルフコース内) 5 ※期間により提供場所が異なります(下記参照)

プリンスホテル直営だから贅沢な仕上がりで中身もぎっしり!

カレーの中に野菜が見当たりません。実は地元の人参、玉葱、じゃが芋、りんご等々全てりおろしてカレーソースの中へ…。だからゴロゴロ野菜が入っていてもコクと旨味は天下一品。人参、玉葱の入ったサフラン風味のバターライスに大西養鶏場の卵を混ぜて一風変わったこだわりのオムレツです。

●お米：富良野産ほしのゆめ
●オムカレーへのコメント
カレーもオムライスも福神漬ともう一品も、すべてが主役で一皿に勢揃い

●一品料理はオニオンフラノ。富良野産玉葱のおいしさをグーンとひきだしている

4月下旬~11月上旬.....富良野ゴルフコース内(レストラン オウル)
12月上旬~ 4月上旬.....新富良野プリンスホテル GF階(ランバナー)
☎0167-22-1111 (新富良野プリンスホテル内)
富良野市八幡丘(富良野ゴルフコース内) JR 富良野駅 徒歩15分
10:00~17:00 不定 (悪天候でゴルフ営業クローズの場合休み)

レストラン ノルドウ 8 ランチタイムの限定メニュー 要確認

安心・安全・体にやさしい=自然派カレー

手造りワイン工房併設のレストラン「ノルドウ」ではチーズフォンデュが有名なお店。富良野産人参、玉葱の入った富良野バターライスと「さくら玉子」を使った「ふわとろオムレツ」に無添加カレーソースは絶品。自家製ワインとの相性もピッタリです。

●お米：富良野産 減農薬米ほしのゆめ
●オムカレーへのコメント
上富良野産豚肉をベースに保存料・着色料などを一切含まない健康を考えた無添加のカレーをぜひ味わってください。

●一品メニューは、ふらの牛乳を使った「ふらの杏仁プリン」(数量限定)

リゾートインノースカントリー内にあるレストランで「カレーフォンデュ」「自家製ワインシャベット」。ワイン工房では自家製ワインも販売中です。
☎0167-23-6565 富良野市中御料 JR 富良野駅 徒歩10分
Mカレーフォンデュ 1,200円~ 11:00~22:00 (中休み有) 全
35F 40台

てっぱん・お好み焼き まさ屋 10

自慢のデミグラスソースとドッキングしたソースが絶品。全て鉄板の上で焼り上げられるパフォーマンスも必見。

熱々の鉄板で焼り上げられるパフォーマンスと地元食材を使ったオリジナルメニューで有名なお店。鉄板で作るバターライスと「半熟のとろとろ」大西養鶏場のさくらたまご、この店自慢の赤ワインたっぷりデミグラスソースとカレーがドッキングした「富良野オムカレー」。付け合わせのトッピングは、上富良野産の豚のほほ肉「豚トロ」。

●お米：中富良野産 ほしのゆめ
●オムカレーへのコメント
地元食材を使った創作料理を出している当店も、オムカレーに参加。愛媛県から移り住み、お店を始めた私が、富良野をアピールできればと思います。

●鉄板の上でコクを出したソースに合わせる一品料理は、上富良野産の豚トロ。

地元食材を使用した富良野らしさを出した「ふわふわ男爵玉」「炎のスペアリブ」「豚トロネギ塩焼きそば」など。
☎0167-23-4464 富良野市日の出町11-15 JR 富良野駅 徒歩5分
M炎のスペアリブ 980円 11:30~15:00 17:00~23:00 10F (7・8月無休) 35F 前後8台

朝日のあたる家 3 限定メニュー 要確認

オムカレーの草分け的な一軒がまるごと富良野産の新作に挑む

オムレツ風たまごカレーで有名な店。富良野オムカレーには、酒井さん自身初めて大西養鶏場のさくらたまごを使用した。ふくらとして濃厚なおいしさを生かすため、定番のたまごカレーとは趣向を変えて半熟仕上げに。ワインチェダーチーズのまろやかな旨みがカレーに奥ゆきを与えている。

●お米：中富良野産ほしのゆめ
●オムカレーへのコメント

カレーソースは、半熟玉子に合うよう香辛料などを加えて辛みをプラス。中富良野産ハスカップ入りヨーグルト付。

1982年オープン。たまごカレーの他にも手作りハンバーグが人気。入り口は階段を上った2階
☎0167-22-4400 富良野市北の峰町3-28 JR 富良野駅 徒歩10分
Mオムレツ風たまごカレー(サラダ付) 800円 11:00~22:30 10F 18F 6台

カフェ&ビストロ パニエ 6 限定メニュー 要確認

地元でも人気の黒カレーがオムレツとコラボレート

富良野で黒カレーと聞けば、地元の人は誰もが「パニエ」と答える有名店。常連客にも以前からオムカレーメニュー化の要望があったほどで、コクのある黒カレーとオムレツの相性は抜群。中富良野の徳弘さん家の平飼卵を使用、富良野ホワイトチーズで仕上げたオムレツと黒カレーのコントラストは食欲をかき立てること間違いなし。

●お米：山部産ほしのゆめ
●オムカレーへのコメント

富良野の玉葱をラードで3日間炒め、野菜、果実、チーズに3種類のスパイスを加え、隠し味に醤油が効いたコクのある黒カレーとオムレツのコラボレートは自信作のメニューです。

●3日間、富良野産玉葱をじっくり炒めたコクのあるカレーソースは絶品。旬のサラダ付。

北の峰グレンテ近くにあるレストラン。黒カレーの店として地元市民にも定着。
☎0167-23-6359 富良野市北の峰町22-27 JR 富良野駅 徒歩10分
11:30~22:00 不定 40F 6台

富良野 オムカレーの食材

大西養鶏場の卵

富良野市郊外、山間の養鶏場。こちらの卵は「さくらたまご」のブランドで知られ、道外からも注文が相次ぐ。鶏にストレスを感じさせない管理体制と大西夫婦の人柄がおいしさの秘密。
☎0167-27-2331

漬物屋ますぞうの福神漬

赤肉メロンの摘果を利用して作った福神漬。山部地区で農業を営むお母さんたちが、研究を重ねて作り上げた一品。鶏にストレスを感じさせない管理体制と大西夫婦の人柄がおいしさの秘密。
☎0167-42-3214

富良野市ぶどう果樹研究所のワイン

雨が少なく日照時間が長いため、欧州系ワイン専用品種ぶどうの栽培に向く富良野。国内唯一の市営ワイナリーであるこちらでは富良野産ぶどうを原料に年間約30万本のワインを醸造する。
☎0167-22-3242 (赤・セイベル13053種) 1,246円

富良野チーズ工房のチーズ

富良野産の新鮮な牛乳を原料に、深い熟成期間を経て作られるナチュラルチーズ。ふらのワインを使った「ワインチェダー」(780円)をはじめ4タイプ。チーズの手づくり体験は要予約。
☎0167-23-1156

業務製造課 業務係
ワインアドバイザー
石出訓義さん

ふらの華央里米

土づくりを基本に農業や化学肥料の少ないクリーンな農業技術で安心おいしいお米を生産しています。北海道クリーン農業推進協議会の審査・登録を受けた「YES! クリーン米」です。
ふらの華央里米は、富良野市内エコーポ各店で求められます。http://www.ja-furano.or.jp/ 協賛：富良野市水田農業推進協議会・JAふらの