

田尻のアンズ  
沼隈のブドウ  
鞆の保命酒粕

# 福山ご当地カレーいかが

福山市の特産品開発を進める同市御船町、「ぬまくま夢工房」(中島基晴社長)は6日、ご当地食材を使ったレトルトカレー「沼南カリーの唄」を発売した。

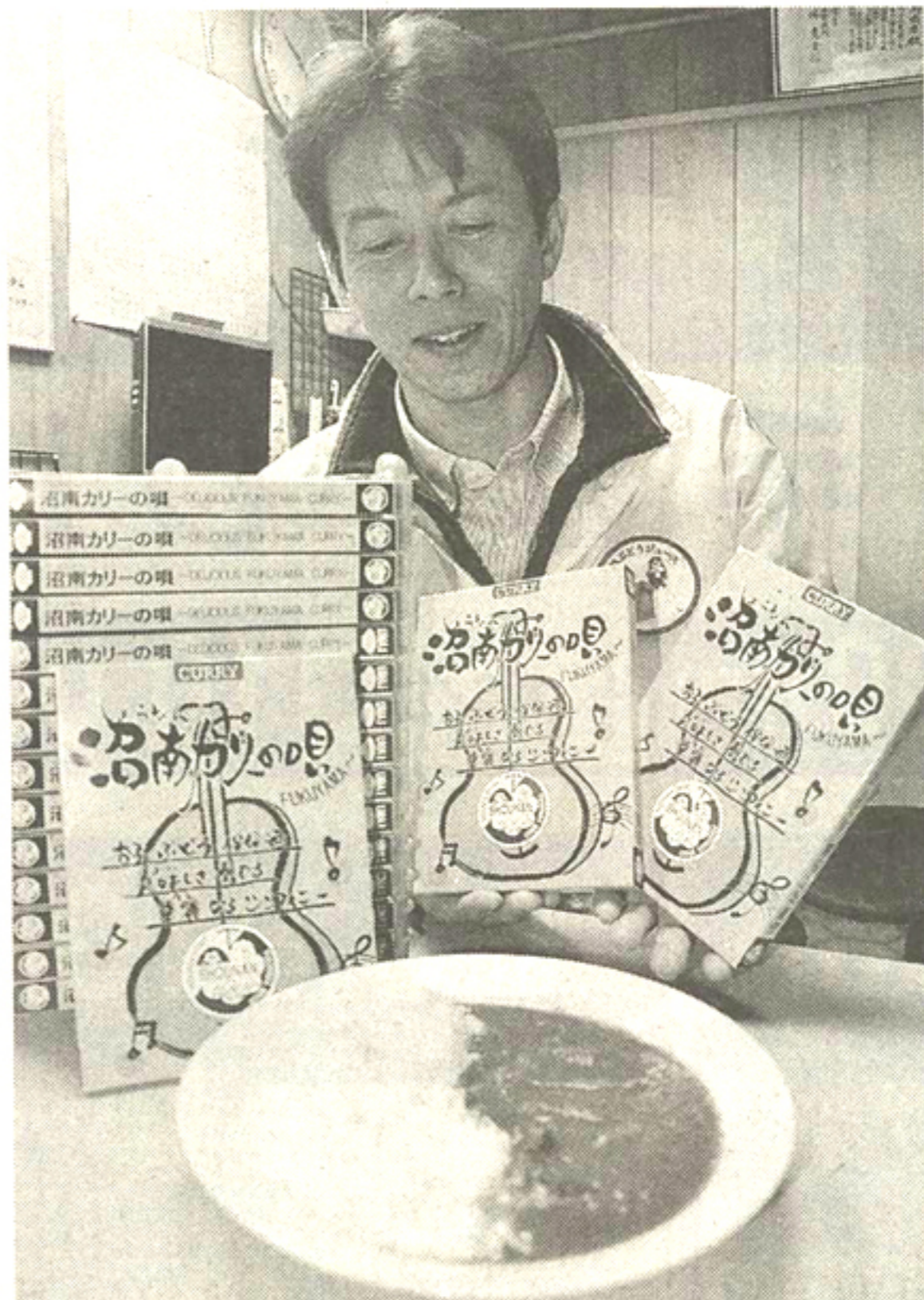
地元の食材を親しみやすいカレーに仕立てることで身近に感じてもらうようと、1年がかりで開発した。ルーに田尻町のアンズジャム、沼隈町のブドウジュース、鞆町の保命酒粕<sup>かす</sup>という、市内の産品を加え、甘みの後に辛さが広がるのが特徴。具には肉の代わり

## ぬまくま夢工房 開発

に、食べ応えのある田尻産の肉厚のシイタケを入れた。食材が口の中でハーモニーを奏でるといふイメージで「唄」と名付けた。1個180㍻入り、5000円。

中島社長は「お土産にもぴったりに」とPRしている。

同市沼隈町常石、道の駅「アリストぬまくま」や同市延広町、「ふくやま産SUNひろば」で販売。インターネットによる通信販売も行う。問い合わせは同工房(084・922・4870)へ。



福山産の食材をふんだんに使った「沼南カリーの唄」をPRする中島社長(福山市御船町で)