

沼隈特産でカレー

ブドウ果汁・保命酒かす加え 開発に1年

福山市の沼隈半島の特産品をふんだんに使ったレトルトカレー「沼南カリの唄」が写真Ⅱが発売された。特産品の商品開発に取り組む食品会社「ぬまくま夢工房」（福山市御船町1丁目）が、地元のレストランの調理師らの協力を得て1年がかりで完成させた。1万食を目標にしている。

調味料として田尻町産のアンズジャム、沼隈町産のブドウ（ニューベリーA）の果汁、鞆の浦産の保命酒の酒かすを使用した。具にも田尻町産の肉厚のシイタケのほかニンジン、タマネギなどを入れ、2千食製造した。

熱湯に入れ、3〜5分沸騰させる。

1袋180g入りで500円。「道の駅アリストぬまくま」などで販売している。先にカレーを入れてご飯で盛り隠す福山名物の「うずみ」風の楽しみ方も同社は提案している。中島基晴社長は「沼隈の特産品として県内外のイベントなどでアピールしたい」と話す。

（野口拓朗）

