

アンズ、ブドウ、保命酒の酒かす

沼隈半島の味たっぷり

地元
会社 レトルトカレー 完成

アンズやブドウなど
福山市・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

材がいっぱいあること
を知ってほしい」と話
している。

たレトルトカレー「沼
南カリの唄」が完成
した。商品開発を手掛
けた有限会社ぬまくま

田尻町地区のアンズ
のジャムと、沼隈町地
区のブドウ・ニューベ
リーAの果汁を加え、

夢工房の中島基晴社長
は「沼隈に美味しい食

まるやかな味わいの中
にもピリツとした辛さ
きる料理を作ろうと昨



福山市・沼隈半島の食材を生かした
「沼南カリの唄」

年10月、中島社長らが
開発に着手。幅広い層
に人気があり、賞味期

限が1年半と長いこと
からレトルトカレーに
決め、食材の組み合わ

せや調理法を試行錯誤
し、完成させた。
カレーは、アリスト
ぬまくま道の駅（同市
沼隈町常石）や備後ふ
くやま丸ごと物産館
（長瀬庸一）