

今回は
カレー特集

Road to
Soul

ごはん

地域に根付いた食材を たっぷり使った 地元ごはんをご紹介します

海鮮丼、ジンギスカン、みそラーメンなどおいしいものが勢ぞろいする北海道。地元の食材をたっぷり、おいしく食べられるカレーも根強い人気を誇っています。今回は、道内の特産品を使った個性豊かなカレーを紹介します。

土別
サフオーク
カレー

黒千石
カレー

ホワイト
カレー

北海道

土別サフオーク カレー

土別市

クセがなく、柔らかい、
貴重な羊肉のカレー



「アニメイトのシヨーン」のモデルになったともいわれる羊・サフオーク種を使った土別サフオークカレー。土別産であれば肉の調理法を問わないのが特徴です。ゴロっと大きな肉をルーで煮込むほか、ステーキハンバーグにしてトッピングするなどメニューはいろいろ。柔らかくジューシーな肉はスパイシーなカレーにぴったりです。サフオーク種は、道内全体でも生産量が少ないうえ、提供される時期も6月から9月ごろまでに限られるため、希少価値が高いことでも有名です。

色も味もインパクト抜群！ 黒豆のココうまヘルシーカレー

黒千石カレー

北竜町



夏には200万本が咲く「ひまわりの里」として知られる北竜町。北海道原産の「黒千石」という黒豆の栽培でも有名です。その黒千石を使った黒千石カレーは、黒千石の煮汁をベースに数種類のスパイスと、豆自体を煮込んで作ります。真っ黒なルーは、豆のうま味が溶け込んでコク深く、まったりと濃厚な味わい。煮揚けた野菜やキノコなどもトッピングして完成です。黒千石は一度は途絶えた栽培を2005年から復活させ、今ではカレーをはじめ、お茶、スイーツ、納豆などさまざまな商品に使用されています。

ホワイトカレー

ひな
市

見た目はシチューなのに、
スパイシーで奥深い味わい

帯広市のあまの十勝地方は、食料自給率が120.0%（カロリーベース）を超える、まさに食材の宝庫。酪農も盛んで、新鮮でおいしい乳製品を使うた、ホワイトカレーの発祥地という説もあります。色が白くない香辛料を使わず上げた、まるでシチューのような白いルーは、魚介ハーフスのスープがしがりとしたコクを生み出し、クリーミーなのにスパイシーな味わいがクセになります。マイルドな辛さなのでお子さまにもおすすめです。

