

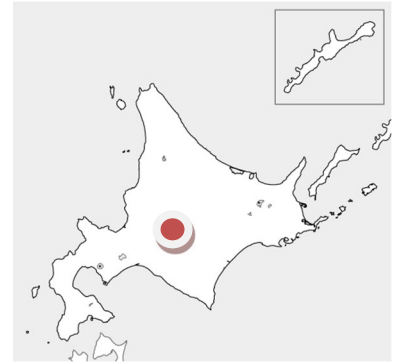
地元の食材(カレー)によるまちおこし活動 一体験学習と教育機能一

ふらの 富良野オムカレー推進協議会



富良野オムカレー

富良野市内において、地元農畜産物や特産品を活用し、地元食材と提供スタイル（オムカレー＋牛乳＋1品）にこだわった新・ご当地グルメ「富良野オムカレー」（平成18年3月誕生）を地域固有の食文化に育てるとともに、富良野農業と観光の共生による地域活性化につなげることを目的に活動を展開している。



ふらのし
北海道富良野市



学校との連携
地産地消や食育運動の展開



北海道での活動「市内イベント等に出店」



全国での活動「よこすかカレーフェスティバル」出店

※写真の無断転用を禁止します。

〔体験学習と教育〕

協議会では、北海道富良野緑峰高等学校園芸科学科の生徒らで結成した「ふらのカレンジャー娘」と協働し、富良野の食材を活用したオムカレーを食文化にする活動や地域のイベントに参加するなど「カレーのまち・富良野」のPRを行っている。

〔地域社会の振興〕

イベント、メディアを通じたPR活動の結果、富良野オムカレー提供店（5店舗（令和6年3月末時点））による提供食数は96万食を突破。この取り組みは周辺4町村にも派生し、地域農畜産物を活用したご当地カレーが誕生している。

また、ふるさと給食のメニューとして提供するなど家庭への定着を目指している。今後の取り組みとして、各地域のイベントに多数のご当地カレーの参加を呼びかけ（促し）、カレーによる町おこし、食文化の定着を図ることとしている。

「富良野オムカレー」のルール6か条

- 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立てる。
- 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・北海道産にこだわる。
- 第5条 富良野産の食材にこだわった一品と「ふらの牛乳」をつける。
- 第6条 料金は税抜1,500円以内（令和6年4月改正）で提供する。

「富良野オムカレー」の消費者満足度を高める4か条

- 第1条 味（美味しさ・食材へのこだわり）は、常に追求し消費者を裏切らない。
- 第2条 お客様に満足していただける笑顔のサービスを実施する。
- 第3条 毎月6日を「富良野オムカレーの日」としてサービスを実施する。
- 第4条 提供店同士は、消費者から信頼の得られる地域ブランドの確立を図るため連携（絆）を大事にする。

※富良野産とは富良野市、上富良野町、中富良野町、南富良野町、占冠村のエリアを指します。
※季節等により他産地（国産）の食材になる場合があります。
※「ふらの牛乳」が不足あるいは牛乳が苦手なお客様には富良野産「にんじんジュース」をつけます。
※富良野産の卵が不足の際には、北海道産の卵になる場合もあります。