

火事場の

チカラメシ。

夢やまびこ豚

筆柿ジャムが入ったスパイスカレー



愛知  幸田の
消防カレー

KOTA FIREMAN CURRY



消防署員の賄いから生まれた 愛知・幸田の消防カレー

消防署員の勤務は交代制。

食事も自らの手で作ります。

食事中に出動することもあり、

署に戻ってから再び食事をします。

カレーは冷めても食べられる上に後片付けも楽。

署員の間で人気なのです。

愛知・幸田の消防カレーは、署員たちが

食べているカレーを基に、

料理研究家の長田絢さんが

レシピを考案しました。

幸田町では、男女問わず
消防団員絶賛募集中です!!
めざせ!!地域のヒーロー!!



料理研究家 長田絢





なめらかな食感と濃厚な甘みが特徴です。
カレーにはジャムにして使用し、
辛さの中にコクを生み出しています。

筆柿

全国シェア90%以上



幸田町のイチジクは品のある甘味と
酸味が特徴です。

食物繊維やミネラルが豊富で、栄養
価も高いフルーツです。

イチジク

幸田町農家生産品



こだわりは、あえてルーを使わず、独自にスパイスを調合。
さらに、筆先の形をした甘みの強い筆柿と、糖度の高いイチ
ジク、町内の養豚場で飼育されている夢やまびこ豚など幸
田町の特産品をくわえて、唯一無二のスパイスカレーに仕
上げました。

筆柿や夢やまびこ豚など
幸田町の特産品がたっぷり



農林水産祭 内閣総理大臣賞 受賞

夢やまびこ豚

脂に甘みがあり、赤身はジューシーで

冷めてもやわらかいのが特徴。

消防カレーには肩ロースを使用しています。



常温でもおいしい上に
トッピングやアレンジも自在

愛知・幸田の消防カレーは、ルー不使用のスパイスカレー。夏場の暑い日には温めなくても楽しめます。料理研究家の長田絢さんがこだわったのは、味のベース。鰹節や昆布などでとった和風だしを加えて日本人にとって親しみやすい味わいに仕上げました。さらに、フードロスの観点から、野菜や果物の皮も余すことなく使っています。



さらにおいしく召し上がるには、

なすなど野菜の素揚げやとんかつなどのトッピングがオススメです。

また、水を加えて、カレーうどんのつゆとしても活用できます。

是非お試しください。

トッピングでアレンジ!



揚げなす

とんかつ

カレーうどんにも!



レンジで簡単♪

【カレーうどんの作り方】

器にカレーと水100ccを入れて混ぜ、
ラップをして電子レンジ(500W)で2分加熱します。
冷凍うどんも電子レンジで加熱して加え、
お好みで刻みネギをふれば完成!

15,000個以上完売!!

ご当地レトルトカレー



売れて
完売です!

愛知・幸田の消防カレーは、テレビや新聞、雑誌、webメディアなど数多くのメディアで紹介されました。その影響もあって、販売開始1年未満にもかかわらず15,000個以上が完売しました。この販売数は、全国で3,000種類以上あるといわれるご当地レトルトカレーの中では異例の大ヒットです。



発売開始1年未満で、 今、もっとも話題の



多彩な地元アレンジメニュー



愛知・幸田の消防カレーで 幸田町を盛り上げよう

愛知・幸田の消防カレーを購入できるのは、道の駅『筆柿の里 幸田』のほか、町内のギフトショップと飲食店の一部。2021年10月、消防カレーを扱う町内の飲食店が消防カレーをアレンジしたメニューの販売を開始しました。バーガーやカレーピザ風のお好み焼きなど多種多様です。是非、幸田町へ食べに来てください。



KOTA FIREMAN CURRY

ご購入はコチラ

website



紹介動画

YouTube

