

【稲沢ご当地グルメ 3つのルール】

「稲沢ご当地グルメ」を提供する場合、以下の3つルールを満たす必要があります。

1. カレーを使った料理
2. 稲沢らしさを表現
3. お店の個性や料理の工夫

1. 「カレーを使った料理」とは

カレーを使った料理とは、下記（1）又は（2）の条件を満たすものといえます。カレーライスだけでなく、カレーラーメン、カレーパン、

- （1）原則として「クミン」「コリアンダー」の2種類の香味性を有するスパイス使用を必須とする。更に香味性や有色性を有するスパイスを1種類以上使用し、合計3種類以上のスパイスを使用すること。
- （2）国内で販売されているカレー粉、又はカレールウを使用すること。

2. 「稲沢らしさを表現」とは

稲沢らしさ、稲沢ならではの要素を料理に取り入れることで、ご当地グルメとして魅力度を高め、他地域のカレーとの差別化を図ります。

- （1）稲沢市内で収穫・生産された食材や特産品の使用
 - ・銀杏、治郎丸ほうれん草、金時生姜、国産きくらげ、蜂蜜などを使用する。
 - ・(株)オリエンタルのカレールウや華麗なるスパイスを使用する。
- （2）稲沢ならではのストーリー性のある料理
 - ・市の姉妹都市であるオリンピア市にちなみ、料理の中にギリシャの要素を取り入れる。
 - ・市内の給食メニューで人気No. 1といわれる鶏のレモン煮を使用する。
 - ・市内で誕生した織田信長やその生誕地・勝幡城からイメージできる料理とする。
- （3）稲沢を連想するもの（こと）
 - ・1730 円、1730 g のカレーなど、1730（いなざわ）を使った語呂合わせ。
 - ・いなッピーやイチョウをかたどったもの。
- （4）上記以外でも、「稲沢らしさ」や「稲沢ならではの魅力」を取り入れたもの（こと）であればOKです。皆さまの創意工夫、斬新なアイデアを期待しています。

3. 「お店の個性や料理の工夫」とは

お店の個性やこだわり、料理の工夫をすることで、差別化を図り、ご当地グルメとしての魅力度を高め、お店のファンづくりにつなげていきます。

- （1）見た目（ビジュアル）
- （2）美味しさ
- （3）新たなジャンルの開発
- （4）組み合わせ
- （5）意外性
- （6）食材へのこだわり
- （7）ネーミングなどで工夫

なぜカレーがご当地グルメに？

(1) 稲沢市は即席カレー発祥の地！

稲沢市は、市内に工場と営業本部のある食品メーカー”(株)オリエンタル”が日本で初めて本格的なルウタイプの即席カレーを製造・販売し、カレーが日本人の国民食となるきっかけとなった街です。



(2) 黄金色に輝くイチョウ黄葉はカレーを連想！

また秋に黄金色に輝くイチョウ黄葉は、カレーを連想します。

こうした稲沢ならではの特徴を生かし、稲沢のご当地グルメを稲沢ご当地カレーとして取り組んでいます。



『華麗（カレー）なるまち稲沢！』宣言

2023年11月3日に開催された「おかげさまで65周年感謝祭」のメインイベント「稲沢カレーフェスティバル」会場において、加藤市長から「カレー料理を市のご当地グルメとして盛り上げてまいります。『カレーなるまち稲沢！』を合言葉にみんなで稲沢を元気にしていきましょう！」と宣言されました。

稲沢市の新たなご当地グルメとしての稲沢カレーの定着と発展に取り組んでいるところです。

