



我孫子市

Abiko city

平成 29 年 8 月 28 日  
定例記者会見資料

## 白樺派のカレーにコラボバージョンが登場！

我孫子市のふるさと産品としても親しまれている白樺派のカレーに市内大学である川村学園女子大学とコラボした新バージョンが登場します！

今回新バージョンを制作したのは、川村学園女子大学生活文化学科の高橋先生と学生さんたちです。

既存の白樺派のカレーチキン味をベースにトマトジャムを加えてピリッとした辛さの中にトマトの酸味がぴったりの逸品に仕上げました。

生活文化学科では、3年ほど前から食の安全、地産地消、地域貢献で地域連携活動に協力し、地元の野菜を使った「商品開発」を行い、イベントなどで学生が販売しています。

新宿の高島屋で毎年開催される「大学は美味しい！フェア」で開発商品の「トマトジャム」などを販売していたところ、お客さんから「このジャムをカレーに入れたら凄く美味くなったので、また買いに来たのよ」と言われ、この「トマトジャム」を隠し味に使用してコラボ商品を作れないだろうか？と提案したのがきっかけです。

特長は我孫子産のトマトを使用していること、さらに、レトルトなので賞味期限が2年間と長く非常食としても役立ち、温めても冷たいままでも美味しく食べられます。

### ■第50回日本女子オープンゴルフ選手権の市長賞で贈呈

9月28日から10月1日まで我孫子ゴルフ倶楽部で開催させる第50回日本女子オープンゴルフ選手権ではアマチュアトップ選手に市長賞として、我孫子産のお米とともに新バージョンの白樺派のカレーを贈呈します。



## ■白樺派のカレーについて

### ◇「白樺派のカレー」とは・・・

白樺派の中心人物の一人である柳宗悦氏、その夫人の兼子が、陶芸家バーナードリーチの助言をうけて隠し味に味噌を加えた美味しいカレーを作りました。

大正デモクラシーの頃、白樺派の文人達が手賀沼沿いに居を構え、活発な創作活動をしていたころ、当時としては先進的な食文化の象徴であったカレーが我孫子で作られました。

誰もがご存知の白樺派の文人達がこのカレーを食べていたのです。

### ◇「白樺派のカレー」の定義

- ・国産肉を使うこと。
- ・野菜は原則地元のものを使うこと。
- ・指定のカレー粉を使うこと。
- ・飲食店で提供する際は、指定のランチョンマットを必ず添えること。



#### 【問い合わせ】

我孫子市 環境経済部 商業観光課  
商業観光振興担当 染谷

☎ 04-7185-1475