

【鯉に恋する郡山プロジェクト】

鯉に恋する「郡山の鯉カレー～KOI CURRY～」販売開始！



令和3年10月8日
郡山市農林部
園芸畜産振興課
担当：渡邊 信幸
TEL：924-3761

SDGs ターゲット 2.3 「小規模食料生産者の農業生産性及び所得を倍増させる」

一般社団法人ご当地レトルトカレー協会と有限会社廣瀬養鯉場がタッグを組み、トマトを隠し味に、旨み高いカレーのスパイスが絶妙に鯉の美味しさを引き立てるカレーが完成しました！

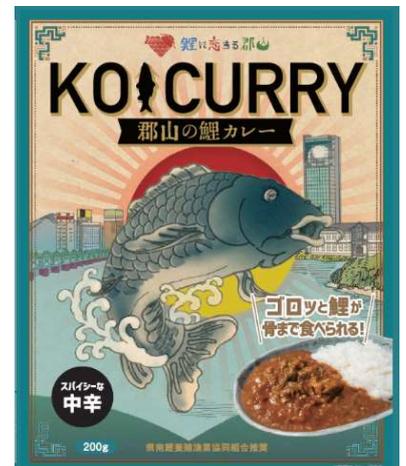
鯉の市町村別生産量全国第一位である福島県郡山市。その郡山市の美味しい鯉をふんだんに使用したレトルトカレーです。地域食材を活用したご当地レトルトカレーを通し、老若男女問わず郡山の鯉の魅力のPRしていきます。

鯉は「薬魚」と呼ばれるほど高い栄養価を誇る魚。昔から鯉を食べると母乳の出が良くなると言われており、妊婦の体力回復やむくみ解消などのほか、強肝作用や疲労回復などにも効くと言われてい

ます。国民食とも言われるほど身近なカレーを通し、鯉にさらに親しみを持っていただきたいと思っています。「郡山らしい一品」として郡山を代表とするお土産の選択肢のひとつとなれば幸いです。

【商品概要】

- (1) 商品名 郡山の鯉カレー
 (2) 価格 777円(税込)
 (3) 販売場所
- ・ **あぐりあ** (郡山市安積町成田一丁目 20-1)
 - ・ **郡山市磐梯熱海観光物産館**
(郡山市熱海町熱海二丁目 15 番地の1)
 - ・ **ふくしま逢瀬ワイナリー**
(郡山市逢瀬町多田野字郷士郷士 2 番地)
 - ・ **カレーランド** (東京都台東区西浅草 2-24-7)



その他今後拡充予定です。情報は公式 SNS などでお伝えしていきます。



有限会社 廣瀬養鯉場

昭和 24 年 (1949) 4 月より郡山市大槻町の美女池にて「廣瀬養鯉場」として鯉の養殖を開始。平成 27 年 (2015) 廣瀬一臣代表就任。「採卵から加工まで」を一貫生産することをモットーとし、鯉の持ち味を生かした加工品には多くのファンがいる。鯉の鯉甘露煮は十時間以上煮ることで鯉本来の味を大切にしながら、骨まで食べられる逸品。



一般社団法人 ご当地レトルトカレー協会 代表理事 猪俣早苗

平成 29 年 (2017) 12 月協会設立。身近な食であるレトルトカレーをキッカケに生産者・地域とのつながりを生み出し、自然との共生を目指す。ご当地レトルトカレーの開発支援で特産品を生かした商品を生み出すサポートや、東京都台東区西浅草でのご当地レトルトカレー専門店「カレーランド」の運営などを行う。