

～稲沢を食で盛り上げましょう！～
「稲沢ご当地グルメ」開発事業参加店募集

1. 稲沢ならではのご当地グルメの商品開発にご協力を!!

市制 65 周年を迎える今年、観光協会では市内飲食店のご協力を得ながら、カレーを使った料理を稲沢の新しい“ご当地グルメ”として盛り上げ、稲沢市をPRしていきます。

<なぜカレーがご当地グルメに?>

稲沢市は、市内に工場と営業本部のある食品メーカー“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。こうした稲沢ならではの特徴を生かし、「カレー+（プラス）稲沢らしさ」をテーマとした“ご当地グルメ”を開発していきます。

2. 「稲沢ご当地グルメ」のルール（以下の3点を満たすもの）

- (1) カレーを使った料理とする。
- (2) 「稲沢らしさ」「稲沢ならでは」を表現する。
- (3) お店の個性・こだわりを加える。

【カレーを使った料理：カレースライスやカレールウ等を使った料理】

※カレーの特徴を生かした様々なジャンルでのカレー料理の開発

(例) カレーライス、カレーうどん、カレーラーメン、カレーパスタ、カレーチャーハン、カレー餃子、カレーパン、カレーを使ったスイーツや和菓子 など。

【稲沢らしさ・稲沢ならではの例】

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

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 など

③稲沢を連想するもの（こと）

・173.0 円、1730 g のカレーなど、1730（いなざわ）を使った語呂合わせ など

【お店の個性・こだわりとは】

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ネーミングなどで工夫

3. 「稲沢ご当地グルメ」商品開発協力をお願い（参加店募集）

上記の趣旨・ルールを踏まえ、ご当地グルメとして「カレー」で稲沢市を盛り上げていただけるお店を募集します。

【参加の条件】

- (1) 稲沢市内に飲食店舗又は販売拠点のある事業者
- (2) 本事業趣旨を理解し、「稲沢ご当地グルメ」の開発に意欲的な事業者
- (3) 「稲沢ご当地グルメ」として 2023 年 9 月中旬までに商品を開発し、10 月以降にお店で提供できる事業者

4. 「稲沢ご当地グルメ」商品開発参加申込み

- (1) 申込方法（8 月 31 日締切）

次の提出書類に必要事項をご記入のうえ、ご持参いただくか、郵送またはメールにて稲沢市観光協会へお申込みください。なお、ご不明な点があればお問合せください。

【提出書類】

- ①「稲沢ご当地グルメ」商品開発参加申込書（ダウンロードしてご記入ください。）
- ②お店で販売予定の「稲沢ご当地グルメ」商品の写真（9 月中旬頃までに）

- (2) お申込み・お問合せ先

稲沢市観光協会

住所：〒492-8525 稲沢市朝府町 15 - 12

電話：0587-22-1414

メール：inakan@inazawa-kankou.jp

5. 商品開発支援

「稲沢ご当地グルメ」の商品開発に当たり、希望する事業者は、以下の支援を受けることができます。

- ・(株)オリエンタルによるカレースライス、カレールウ等の提供支援

※その他、参加希望の事業者からの意見や要望をお聞きし、開発支援できることを随時提案していく予定です。

6. 「稲沢ご当地グルメ」商品開発参加特典

※下記の「稲沢ご当地グルメ」PR ツールを作成し、市内外に PR することで、参加店舗の露出度を高め、誘客につなげます。

<2023 年度実施予定>

- (1) 観光協会 HP への掲載
- (2) 参加店舗一覧チラシへの掲載
- (3) のぼりの提供

<2024 年度実施予定>

- (4) ご当地グルメイベントの実施
- (5) 「稲沢ご当地グルメ」冊子への掲載