

石川県の食材を使ったカレーのご提供

氏名：米谷 義浩 職業：自営業 都道府県：石川県

ANAクラウンプラザホテル金沢1階の「カスケイドダイニング」にて、お声をかけていただき、2009年9月より2カ月毎に「カレー」をコラボ（考案）させていただき50種以上提供させていただいています。

2016年にいしかわ観光特使に就任して、何かしら石川県の食材を使ったカレーを提供できないものかと交渉の上、ご了承いただき、2017年秋より石川県の食材を使ったカレーを提供させてもらえることになりました。なので、ここで活動結果として、提供したカレーを記載させていただきます。

「石川県の食材を使ったカレー」

- ・冬の根菜が入ったいしる風味のスープカレー
- ・金沢味噌カレー
- ・大野醤油で煮込んだ牛スジ肉のカレー
- ・能登産イカのイカスミシーフードカレー
- ・鶏治部煮風カレー
- ・能登産甘海老だしシンプルカレー

そして、現在2019年1、2月は「能登産あごダシのスープカレー」を提供中です。誰もが大好きな国民食「カレー」とコラボすることによって、観光客も多いお店で老若男女、たくさんの人に食べていただき、少しでも県産の食材をアピールできたらと思っています。

全国の観光客から御礼メールをいただいたり、わざわざカレーを食べに遠くから来ていただいたり感謝の限りです。県産食材にしぼったことと、buffetでの提供に四苦八苦しておりますが、これからも頑張っていきたいと思います。

