



富良野にとここれ
こだわった!

富良野 オムカレー

Farano Omelette Curry

オム 富良野産包咖喱飯 후라노 오무카레
毎月06日は「オムカレーの日」



山香食堂 (やまかしょくどう)

手頃な価格とボリューム満点のメニュー、家庭的な雰囲気が魅力の店。富良野産米のケチャップライスに、大西養鶏場「さくらたまご」のオムレツを載せたオムカレー。ふわとろのオムレツと、ふらのワインを隠し味に使ったカレーとの相性は◎。

これぞオムカレーの「スタンダード」地元で愛される食堂で気分もふらの人

- 一品料理は日替り。
- お米：地元・扇山地区のきらら 397

富良野市街、国道38号線沿いに佇む食堂。昼どきともなれば地元の会社員や土木作業員で賑わう。

☎0167-22-1045
富良野市緑町9-20 (JR 富良野駅より車で5分)
11:00~20:00 (第1・第3日曜定休) 20席・駐車/10台 (Lo.19:30)

オムカレーへのコメント

一品料理はその時期に一番おいしい食材を使って作っています。ホワイトカレーソースのオムカレーも数量限定でメニューにしています!



新富良野プリンスホテル内レストラン

カレーの中に野菜が見当たりません。実は地元の人参、玉葱、じゃが芋、りんご等々全てすりおろしてカレーソースの中へ…。だからゴロゴロ野菜が入ってなくてもコクと旨味は天下一品。人参、玉葱の入ったサフラン風味のバターライスに大西養鶏場の卵を混ぜて、一風変わったこだわりのオムレツです。

贅沢な仕上がりで中身もぎっしり!

- 一品料理はおいしい富良野産玉葱のオニオンフラノ。
- お米：富良野産ほしのゆめ

四季折々の色鮮やかな自然を眺めながら、やすらぎのひと時を過ごしていただける富良野温泉「紫彩の湯」、ニングルテラス、風のガーデン(ピクニックガーデン内)などスポット満載。

☎0167-22-1111 (新富良野プリンスホテル)
富良野市中御料 (JR 富良野駅より車で10分)
11:30~14:00 (無休・ホテルクローズの場合休み)

オムカレーへのコメント

カレーもオムライスも福神漬ともう一品も、すべてが主役で一皿に勢揃い



Natural Dining (ナチュラルホテル内)

富良野産人参ジュースとバターで炊き上げたライスとトロトロの「さくらたまご」に「ふらのワインチェダー」をサンドしました。スパイスの香りが広がるカレーソースは、富良野産じゃがいも、人参のすりおろしがたっぷり。添え物は自家製ピクルスです。

野菜がギュッとつままったスパイシーなソースとトロトロたまごとライスのコラボが最高!

- 一品料理は「季節の野菜 上富良野ポーク巻き」
- お米：富良野産 ほしのゆめ

JR富良野駅前に2007年春オープンしたデザイナーズホテル内のダイニングです。心も身体もナチュラルでリラックスしていただけます。

☎0167-22-1777
富良野市朝日町1-35 (JR 富良野駅前)
11:30~15:00 (Lo.14:30) 17:30~21:00 (Lo.20:30) 60席

オムカレーへのコメント

オリジナルライスに、コクと旨みたっぷりのカレーをこだわりの自家製ピクルスと共に楽しみたい。



ムッシュ小林の店 (ホテルナトゥールヴァルト富良野内)

上富良野産「地養豚」のジューシーなハンバーグをトッピング。ルーには富良野産の玉葱や人参のペーストをブレンドし、じっくり煮込んでいます。中富良野産米「ななつぼし」のサフランライスには富良野バターでコクを出し「まるごと富良野」のオムカレーです。

ジューシーなハンバーグに絡むスパイシーかつ繊細なソースが抜群! (量産品)

- 一品料理は上富良野産地養豚の「ハンバーグ」。
- お米：中富良野産 提携農家の「ななつぼし」

「ホテルナトゥールヴァルト富良野」内にある洋食レストラン。地元の農家(約30件)と提携し採れたての旬の野菜を提供しています。

☎0167-22-1211
富良野市北の峰町14-46 (JR 富良野駅より車で10分)
11:30~14:00 (Lo.13:30) 80席・駐車/30台 (トップシーズン定休日なし/修学旅行、団体貸切によるCLOSEの場合あり)

オムカレーへのコメント

富良野産素材を贅沢に使っています。これを食べれば富良野野菜のおいしさに気づいて頂けるはずですよ。



ふらのの台所 なんまら

32種類のスパイスと富良野産玉ねぎ、人参、トマトを2日間、じっくり炒めたカレーソースに、鶏ガラ、豚ガラ、野菜のアイオンを合わせました。上富良野産の豚肉をアレンジし、ライスに豚そぼろを混ぜ、オムレツには豚串を添え、豚肉と地元野菜を使った豚汁とボリューム満点。富良野産の旬の野菜を使ったサラダもつけました。

ボリューム満点! 「なんまら」ならではの旨さ「なんまら旨いでないかい〜」

- 一品料理は上富良野産豚肉を使用した「豚串」と「豚汁」。
- お米：中富良野産 ほしのゆめ

炭火焼き鳥や創作料理など、なんまらうまいが盛沢山。いつも地元の人で賑わっています。

☎0167-23-4860
富良野市本町2-5 (JR 富良野駅より徒歩5分)
11:30~14:00 (Lo.14:00) 120席

オムカレーへのコメント

富良野産の食材を沢山使った「富良野オムカレー」をぜひご賞味ください!

カレーのまち「ふらの」から地場食材にこだわった新・ご当地グルメ「富良野オムカレー」は、平成18年3月に誕生しました。まるごと「ふらの」の味を是非この機会に味わって下さい!



ふらのカレー娘

ふらのカレー娘は、北海道富良野緑峰高等学校の園芸科学科の生徒です。富良野の食材を生かした「カレー」をテーマに地産地消や食育などを通して、カレーメニューを考案したり、イベントに参加するなど「カレーのまち・ふらの」のPRに一役買っています。

6代目 ふらのカレー娘



- #### 「富良野オムカレー」の6ヶ条
- 第1条：お米は富良野産を使いライスに工夫を凝らす。
 - 第2条：卵は原則 富良野産を使い、オムカレーの中央に旗をたてる。
 - 第3条：富良野産の「チーズ(バター)」もしくは「ワイン」を使用する。
 - 第4条：野菜や肉、福神漬(ピクルス)なども富良野産にこだわる。
 - 第5条：富良野産の食材にこだわった一品メニューと「ふらの牛乳」をつける。
 - 第6条：料金は税込み1,000円以内で提供する。
- ※季節等により他産地の食材になる場合があります。
※「ふらの牛乳」が品切れの際には、富良野産「にんじんジュース」になることもあります。



富良野オムカレー 検索 <http://furano-omucurry.com>