



1 くんえん工房 Yamadori

さらっとしたカレーの中には玉ネギやニンジン、果物の旨みがギュッと凝縮。野菜入りオムレツと、スープで炊くサフランライス。オムカレーの上には併設のくんえん工房で作る上富良野産地養豚のベーコン！

女性シェフのセンス溢れるオムカレー地養豚の自家製ベーコンが華を添える

- 一品料理は地養豚を使用した「ミートボールコロッケ」。
- お米：富良野産減農薬米ほしのゆめ

オムカレーへのコメント

小さなお子さんにも喜んでもらえるよう甘口のカレーにしました。富良野産野菜をたっぷり使って、まるやかに仕上げています。



炭火焼肉 YAMADORI の裏手にあるソーセージの直売店。駅前からは「北の国から」資料館を左折してすぐ。

☎0167-39-1810
富良野市朝日町4-14 (JR 富良野駅より徒歩5分)
11:00~15:00(木曜定休) 16席・駐車/4台



2 てっぱん・お好み焼き まさ屋

熱々の鉄板で繰り広げられるパフォーマンスと地元食材を使ったオリジナルメニューで有名なお店。鉄板で作るバターライスど半熟のとろとろ"大西養鶏場の「さくらたまご」、この店自慢の赤ワインたっぷりデミグラスソースとカレーがドッキングした「富良野オムカレー」。付け合わせのトッピングは、上富良野産の豚のほほ肉「豚トロ」。

自慢のデミソース入りオリジナルソース！全て鉄板の上で繰り広げられる調理も見物。

- 一品料理は鉄板の上で焼いた上富良野産の豚トロ。
- お米：中富良野産 ほしのゆめ

オムカレーへのコメント

地元食材を使った創作料理を出している当店も、オムカレーに参加。愛媛県から移り住み、お店を始めた私が、富良野をアピールできればと思います。



地元食材を使用し富良野らしさを出した「ふわふわ男爵玉」「炎のスパアリブ」「豚トロネギ塩焼きソバ」など。
☎0167-23-4464
富良野市日の出町11-15 (JR 富良野駅より徒歩5分)
11:30~15:00・17:00~22:30
(火曜定休) 35席・駐車/前後8台



3 味処 笑楽亭 (しょうらくてい)

銚子色に炒めた富良野玉葱のkokと旨味をベースにしたスパシー中辛カレーにホワイトカレーをトッピングしました。「さくらたまご」を使った半熟オムライスとの相性も格別です。付け合わせも「旬の野菜巻きロールカツ」、「漬物屋ますぞう」の福神漬けと富良野産にこだわっています。

富良野の恵みをこの一皿に！

- 一品料理は自家製いちごソースのパニラアイス (ソースは季節により変更することがあります)
- お米：上富良野産「ななつぼし」

オムカレーへのコメント

富良野産、旬の素材のおいしさにこだわりの富良野らしい一皿に仕上げました。



富良野チーズハンバーグセットが好評です。JR富良野駅より徒歩10分、フランマルシェ徒歩1分、スーパーラズ隣
☎0167-22-1978
富良野市幸町7-21 (JR 富良野駅より徒歩10分)
11:30~20:00(木曜定休) 20席・駐車/1台(空地あり)



4 朝日のあたる家

オムレツ風たまごカレーで有名な店。富良野オムカレーには、酒井さん自身初めて大西養鶏場の「さくらたまご」を使用した。ふっくらとして濃厚なおいしさを生かすため、定番のたまごカレーとは趣向を変えて半熟仕上げに。ワインチェダーチーズのまるやかな旨みがカレーに奥ゆきを与えている。

オムカレーの草分け的な一軒がまるごと富良野産の新作に挑む

- 一品料理は中富良野産ハスカップ入りヨーグルト。
- お米：富良野産ほしのゆめ

オムカレーへのコメント

20年来たまごカレーを作ってきました。カレーソースは、半熟卵に合うよう香辛料を加えて辛みをプラス。



1982年オープン。たまごカレーの他にも手作りハンバーグが人気。入り口は階段を上った2階
☎0167-22-4400
富良野市北の峰町13-28 (JR 富良野駅より車で10分)
11:00~20:00(火曜定休) 18席・駐車/6台
(季節により変動あり・中休みをとる場合もあり)



5 民宿・お食事 正直村

富良野産の玉ねぎ・にんじん・じゃがいもをじっくり煮込んだルーはやさしい味わい。「さくらたまご」を使ったふんわりオムレツはスプーンを入れると半熟卵がとろ〜り。上富良野産豚肉と出来る限り地元の野菜を使っています。福神漬もこだわりの自家製です。

食材はできるかぎり農家から直接入荷。富良野産野菜のおいしさを楽しむ一皿

- 一品料理は素材のおいしさを最大限に引き出すスチーム調理。
- お米：富良野産ほしのゆめ (十種雑穀米)

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。



北の峰グレンデ近くにある民宿・レストラン。じゃがバターラーメンやかぼちゃラーメンに定評あり。
☎0167-23-3143
富良野市北の峰町21-7 (JR 富良野駅より車で10分)
11:30~22:00(不定休) 28席・駐車/10台
(繁忙期 15:00~18:00は休み)



6 カフェ&ピストロ パニエ

富良野で黒カレーと聞けば、地元の人は誰もが「パニエ」と答える有名店。常連客にも以前からオムカレーメニュー化の要望があったほどで、kokのある黒カレーとオムレツの相性は抜群。卵は、市内老舗大西養鶏場から仕入れ、富良野ホワイトチーズで仕上げたオムレツと黒カレーのコントラストは食欲をかき立てること間違いなし。

地元でも人気の黒カレーがオムレツとコラボレート

- 一品料理は季節に応じて作ります(旬のサラダ付)。
- お米：山部産ほしのゆめ

オムカレーへのコメント

富良野の玉葱をラードで3日間炒め、野菜、果実、チーズに30種類のスパイスを加え、隠し味に醤油が効いたkokのある黒カレーとオムレツのコラボレートは自慢のメニューです。



北の峰グレンデ近くにあるレストラン。黒カレーの店として地元市民にも定着。
☎0167-23-6359
富良野市北の峰町22-27 (JR 富良野駅より車で10分)
11:00~22:00(不定休) 40席・駐車/6台
(繁忙期 15:00~18:00は休み)



7 キッチン R's (アールズ)

店主オリジナルブレンドのこだわりスパイスのキーマカレーソース。粗挽きスパイスの香りをいかすため、オーダーを受けてから仕上げます。「さくらたまご」で作ったオムレツの仕上げには「ふらのチーズ(ホワイト)」と発酵バターを使用。キシのいいカレーと濃厚なオムレツが良い塩梅です。

自家焙煎の香辛料をブレンドした手づくりのカレーが店主のこだわり

- 一品料理は季節の果物ジャムのお菓子(季節に応じて変更)
- お米：富良野産ほしのゆめ

オムカレーへのコメント

独自でスパイスをブレンドし播り鉢ですりおろすので、スパイスの食感まで楽しめます！



北の峰グレンデ近くにあるレストラン。焼きカレーとハヤシライスが人気のお店。
☎0167-22-1335
富良野市北の峰町13-28 (JR 富良野駅より車で10分)
11:30~24:00(La.22:00)(木曜定休) 15席・駐車/6台



8 レストラン ノルドウ (リゾートイン ノースカントリー内)

手作りワイン工房併設のレストラン「ノルドウ」ではチーズフォンデュが有名なお店。富良野産人参、玉葱の入った富良野バターライスと「さくらたまご」を使った「ふわとろオムレツ」に無添加カレーソースは絶品。自家製ワインとの相性もピッタリです。

安心・安全・体にやさしい=自然派カレー

- 一品料理はふらの牛乳を使った「ふらの杏仁プリン」(数量限定)
- お米：富良野産 農業節減米ほしのゆめ

オムカレーへのコメント

上富良野産豚肉をベースに保存料・着色料などを一切含まない健康を考えた無添加のカレーをぜひ味わってください。



リゾートインノースカントリー内にあるレストランで「チーズフォンデュ」。ワイン工房では自家製ワインも販売中です。
☎0167-23-6569
富良野市下御料 (JR 富良野駅より車で10分)
11:00~14:30(La.14:00) 18:00~22:00(La.21:30)
(無休・臨時休業あり) 30~80席(季節による)・駐車/40台



9 ちいさなログカフェ ふらわ

富良野産や自家製野菜がたっぷり！ふらのワインで煮込んだ中辛カレー。「さくらたまご」のオムライスには、甘いふらのコーンとパセリライス。上富良野産100%のハンバーグと季節の野菜、手作りピクルスをのせました。自家製ラズベリーのミニソフトも好評。

富良野産野菜のおいしさが次々と感じられるオムカレー

- 一品料理は「ミニソフトクリーム 自家製ラズベリーソースがけ」
- お米：富良野市山部産 おぼろづき

オムカレーへのコメント

甘さと辛さを一皿に。地元産のたっぷりお野菜にお肉と牛乳・デザートをつけ、どなたにも満足して頂けるようにしました。



2009年オープン。押し花ギャラリーの店内はお花でいっぱい！有機栽培コーヒー・デザートも提供。店内禁煙。
☎090-6215-1953
富良野市山部市街地1529-2(国道沿いJR山部駅前)
10:00~19:00(水曜定休) 13席・駐車/2台

