

○「とよた里山鹿肉欧風カレー」販売スタート！

豊田市の獣肉処理加工施設(株)山恵の鹿肉を使った新商品「とよた里山鹿肉欧風カレー」が、11月1日(日曜日)から販売されます！

このカレーは、(株)山恵とカレーハウス CoCo 壺番屋をフランチャイズ展開する(株)ワイズ、愛知県立足助高等学校との協同開発で商品化されたもので、「猪肉キーマカレー」「猪肉和風カレー」に続くジビエカレーシリーズの第3弾！！

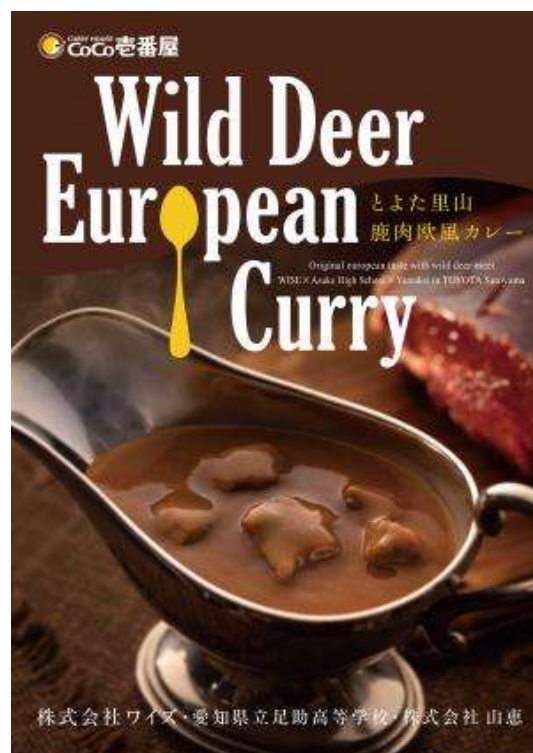
10月28日(水曜日)には、足助高等学校の生徒による商品発表会も開催されました。豊田市産の鹿肉をじっくり煮込んだジビエカレー、是非ご堪能ください♪

◆販売価格

1人前 200g 650円(税込)

◆販売場所

豊田市内の CoCo 壺番屋5店舗（豊田山之手店、豊田大林店、豊田梅坪店、豊田御立町店、豊田浄水店）、松坂屋豊田店、どんぐりの里いなぶ等



◇詳細は市役所の Web ページでチェック! ↓

<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/shokuiku/tisantisyoku.html>

◇地産地食応援ページ(豊田市)フェイスブックもみてね。 ↓

<https://www.facebook.com/toyota.farmers>

シカしかか 勝たん!



鹿肉欧風カレーに勝るものはない。
山の恵を美味しくいただき、とよた里山を元気にします。



鹿肉欧風カレーを食べてSNSで広げよう!

#シカしかか勝たん



鹿肉欧風カレーの新たな発展策に向けて、鹿肉欧風カレーの
開発に鹿肉欧風カレーに勝るものはない、カレーハウスCoCo壱番屋
の協力を得て、鹿肉欧風カレーの魅力を最大限に引き出すべく、
とよた里山による協賛開発商品です。鹿肉欧風の魅力をじゅ
っくり楽しんで、おめしあいの香ばしさとワインのロケがよい
鹿肉欧風カレーに仕上げました。

とよた里山ジビエカレー第3弾
鹿肉欧風カレー
650円税込

