

与謝野ジビエカレー



与謝野町で採れた食材を使用

・主な具材には、鹿肉・カブ・ネギを、ルウには、米粉を使用しています。
これらの食材は、全て与謝野町の生産者さんから仕入れているため、とても新鮮で大変美味しいものとなっております。

鹿肉ごろっと、贅沢カレー

・鹿肉はごろっと贅沢に入っているため食べ応え抜群です！
また、じっくり煮込んだカブとネギを盛り込みました。
野菜本来の美味しさを是非、お楽しみください。

ビールに合う スパイシーなカレー

・スパイシーな味わいとなっており、ビールのお供に最適です。
・与謝野町産ホップを使用しているクラフトビール“ASOBI”の、フルーティーな味わいとマッチ！
是非、一緒にご賞味くださいませ。

< 私たちの想い >

初めまして。関西学院大学の学生です。

私たちは、初めて京都・与謝野町を訪れた際、与謝野町の「美味しい食べ物や豊かな自然」に魅力を感じ、『京都・与謝野町の地域活性化に貢献したい！』

との想いから、商品開発をしようという決意に至りました。

商品開発したカレーには、与謝野町ならではの美味しい食材をたくさん盛り込みました。

この商品が、より多くの方々に与謝野町の魅力を知っていただくきっかけとなれたら嬉しいです。

私たち、関学生が
作りました！



～京都府 与謝野町～

- ・与謝野町の特産品、丹後ちりめんが全国的に有名！
- ・近辺に、日本三景の一つ天橋立がある！



与謝野町



与謝野町の観光については
こちら→

