回覧

飛騨のおいしさ、味わいに来ませんか？

神岡中学校の生徒考案！
飛騨市産食材を使ったカレーを販売します！



11.7 Sat　**道の駅スカイドーム・神岡**

10:00-15:00　**飛騨市神岡町夕陽ヶ丘6**

神岡中学校の生徒たちのアイデアと、飛騨スパイスカレー研究所さんの協力によって完成した特別なカレー。飛騨市の食材を使った、中学生の想いが詰まった一皿を、ぜひスカイドーム感謝祭で味わってみてください！
皆さまのお越しをお待ちしています。※数量限定

カレーに使われている飛騨市産食材をご紹介！

飛騨の恵みをたっぷり使用。カレーに使われている野菜は、すべて有機野菜です！

さつまいも



長尾農園（古川町）

お米



福永農園（神岡町）

地鶏



飛騨流葉牧場（神岡町）

※カレーの材料には、飛騨市産以外の食材も一部使用しています。

【お問い合わせ】食のまちづくり推進課　0577-62-9010

KAMIOKA FOOD DEVELOPMENT



ほろ旨っ！飛騨地鶏とホクホクさつまいものスパイスカリー

僕たちのカレーは飛騨スパイスカレー研究所とコラボしたスパイスカレーです。
飛騨の食材をふんだんに使った、心も体も温まる自慢のスパイスカレーです。
（※辛さはお好みで調節可能です。）



ほろ旨っ！飛騨地鶏とホクホクさつまいものスパイスカリー

1,500円(税込)



ほろ旨っ！飛騨地鶏とホクホクさつまいものスパイスカリーと
飛騨地鶏の無水カリーのあいがけ

1,500円(税込)

※飛騨地鶏の無水カリー単品は販売していません。

KAMIOKA FOOD DEVELOPMENT

×

HIDA SPICE CURRY LAB.