Winery Curry
ワイナリーのカレー

GYU-HARAMI
赤ワイン×牛ハラミ

GYU-HORUMON
赤ワイン×牛ホルモン

ワイナリーのカレー

開発ストーリー

●美味しい缶詰を開発して欲しい・・・

缶詰にすることにより保存期間は約3年間となります。普段も気軽に食べれて、保管もしやすい。そして、災害時、美味しい非常食になる。キャンプで食べる美味しいカレーを持ち運びやすい缶詰で。
そして、パッケージはお洒落なデザインがいい。
そんな要望をいただき缶詰での開発に取り組むことになりました。

●お洒落で美味しいカレー缶詰を求めて

ワインにも合うようなお洒落で美味しい缶詰ができないか･･･地元宮城の缶詰製造会社、レトルトカレー開発会社、宮城県で初めてのワイナリー、地域商社、デザイン会社、災害備蓄品開発会社が集まり約１年間のテストを繰り返し開発をしました「ワイナリーのカレー」。

ワイナリーの赤ワインを使用してじっくり煮詰めたそのコクは、カレー缶詰とは思えないほどのコクがあり、何度も調整を重ねたスパイスは大人向けの深い味を出すことができました。

AKIU WINERY

PLANK FOODs

Kanekyu

石巻 木の屋 水産

ワイナリーのカレー

地元ワイナリーの赤ワインを使用

「ワイナリーのカレー」で使用している赤ワインは、地元みやぎのワイナリー「仙台秋保醸造所 - 秋保ワイナリー -」の赤ワインを使用しております。2011 年 3 月 11 日東日本大震災で県内唯一のワイナリーが被災し宮城県には一時、ワイナリーがなくなりました。

県内のワイナリー復活と、豊かな自然の中で育ったぶどうを使った美味しい国産ワインを楽しんで欲しい。2014 年、その想いと決意の中で「仙台秋保醸造所 - 秋保ワイナリー -」の挑戦が始まりました。

仙台の奥座敷「秋保」の恵まれた環境の中、品質の良いぶどうとともに試行錯誤を繰り返し、2021 年「第 8 回サクラアワードにて「River Winds Blanc 2020」が、見事に金賞を受賞。宮城県のワイン産業が見事に復活をいたしました。

秋保ワイナリーの赤ワインを使用してじっくり煮詰めたそのコクは、カレー缶詰とは思えないほどのコクがあり、何度も調整を重ねたスパイスは大人向けの深い味に仕上がっております。

ご購入方法

以下のアドレスへ直接メールにてご発注ください。

info@plank.jp

○メール本文に
発注希望内容
（牛ハラミ（税込 770 円）/ 牛ホルモン（税込 660 円））
お届け先の郵便番号、住所、氏名、お問い合わせ連絡先、
メールアドレスを明記ください。
メール受信後に、発送費を含めた費用、振込先を返信いたします。
ご入金確認後 2〜3 日での発送となります。
※卸販売もおこなっておりますのでお問い合わせください。

GYU-HARAMI
赤ワイン×牛ハラミ

GYU-HORUMON
赤ワイン×牛ホルモン

※まもなくショップサイトオープンの予定です