

# つくる vol.1



## 無添加カレーのすゝめ

スパイスの刺激にごまのコク！  
たっぷりのお野菜とごまを使用した動物性不使用の「山田カレー」

もっとたくさんの方々にお召し上がりいただきたい…  
そんな思いで、ご家庭で作れるお家カレーを店主が創作しました。

アレンジ自在、お野菜ごろごろヘルシーカレー  
店主のアドバイスを聞いて、ご家庭で再現してみませんか？

9/24(日)

11:00～14:00

写真は「山田カレー」です。デモンストレーションするカレーは「山田カレー」をアレンジしたものです。ボリュームたっぷり！ですのでお腹を空かせてご参加ください！！

持ち物：筆記用具

参加費：4,320円（オリジナルスパイス & 旬野菜のお土産付き！）

講師 山中 吾太

山田製油本社に併設された、ごまをたっぷり使った料理が楽しめるレストラン「ピッコロモンド・ヤマダ」で腕を振るうシェフ。（「山田カレー」の店主も兼任）和食、フレンチのお店にて経験を積む。食材の持ち味を活かす料理を大切にしている。



当日は、オリーブホットハウスさんの旬野菜をたっぷり使用。新鮮なお野菜の販売会も開催します。お楽しみに！

ご予約・詳細

gomacro Salon 075-257-5096

予約ページ <http://gomacro.resv.jp/>

# 人と地域をつなぐ食

「山田カレー」開発において大切にしたいことは、地域の「食」を通しての地域連携。

周辺の店舗の食材・農作物を使用すること。

そこに山田製油の安心・安全無添加にこだわったごま製品を加えることで

“地産地消を発信するカレー”を作り上げることを目指しました。

また、近い将来には誰でも簡単に調理から提供までをできるシステムを目指しています。

**「山田カレー」には人々の夢と可能性を込めているのです。**



きっかけは「ごまらぶ油」を作る際に残る栄養豊富で旨味が濃縮された原材料のペースト。

このペーストを料理に使えないだろうか、と何か月も何か月も試行錯誤を重ね

野菜とペーストを炒めて寝かすこと3日。昆布と椎茸の旨味もプラスして、

完全採食スープカレー「山田カレー」ができあがりました。