

連載
第52回

三重の逸品

今月の逸品【JAいがふるさと】の 伊賀牛カレー

980円



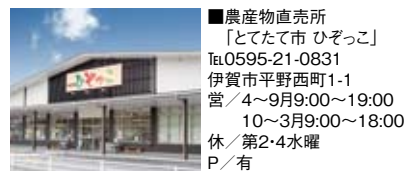
伊賀牛の旨みが溶け出す コクのあるピリ辛カレー

伊賀地方の豊かな自然の中でのびのびと育てられた黒毛和牛「伊賀牛」。寒暖差のある盆地特有の気候は牛の飼育には理想的と言われ、芳醇な香りと色鮮やかな霜降りが特徴とされる。

『JAいがふるさと』のオリジナル商品「伊賀牛カレー」は、三重ブランドに認定された伊賀牛を100%使用した贅沢カレー。伊賀北部農業協同組合の合併25周年、伊賀産肉牛生産振興協議会の発足50周年を迎えた年に「記念となるオリジナル商



伊賀牛の旨みが楽しめるオリジナルカレー。中辛と辛口の2種類。贈答用のギフトセットも有



■農産物直売所
「とてたて市 ひぞっこ」
Tel.0595-21-0831
伊賀市平野西町1-1
営 / 4~9月9:00~19:00
10~3月9:00~18:00
休 / 第2・4水曜
P / 有

■販売方法
<http://jaigahokubu.shop18.makeshop.jp/>
(24時間受付)
「ほのぼの市場」、「JAマート」、「JAいがふるさと」各店舗などでも販売
問 / JAいがふるさと
Tel.0595-24-5111

品を」と開発された二品だ。肉は食感が楽しめるように大きめにカット。スプーンで切れるほどやわらかく煮込まれているため、口に運ぶとホロホロ崩れ、肉本来の旨みが舌の上に広がる。コクのある欧風系のルーは、キリッとした辛さと玉ねぎの甘さのバランスが絶妙で後を引く美味しさ。大人から子どもまで親しみやすい、まるやかな味わいに仕上がっている。農産物直売所「とてたて市ひぞっこ」などで販売されている他、オンラインショップでも購入できる。