

フードロス問題を解決する レトルトカレーの進捗

レトルトカレーを提供することで
生産者・食品メーカーの課題を解決します



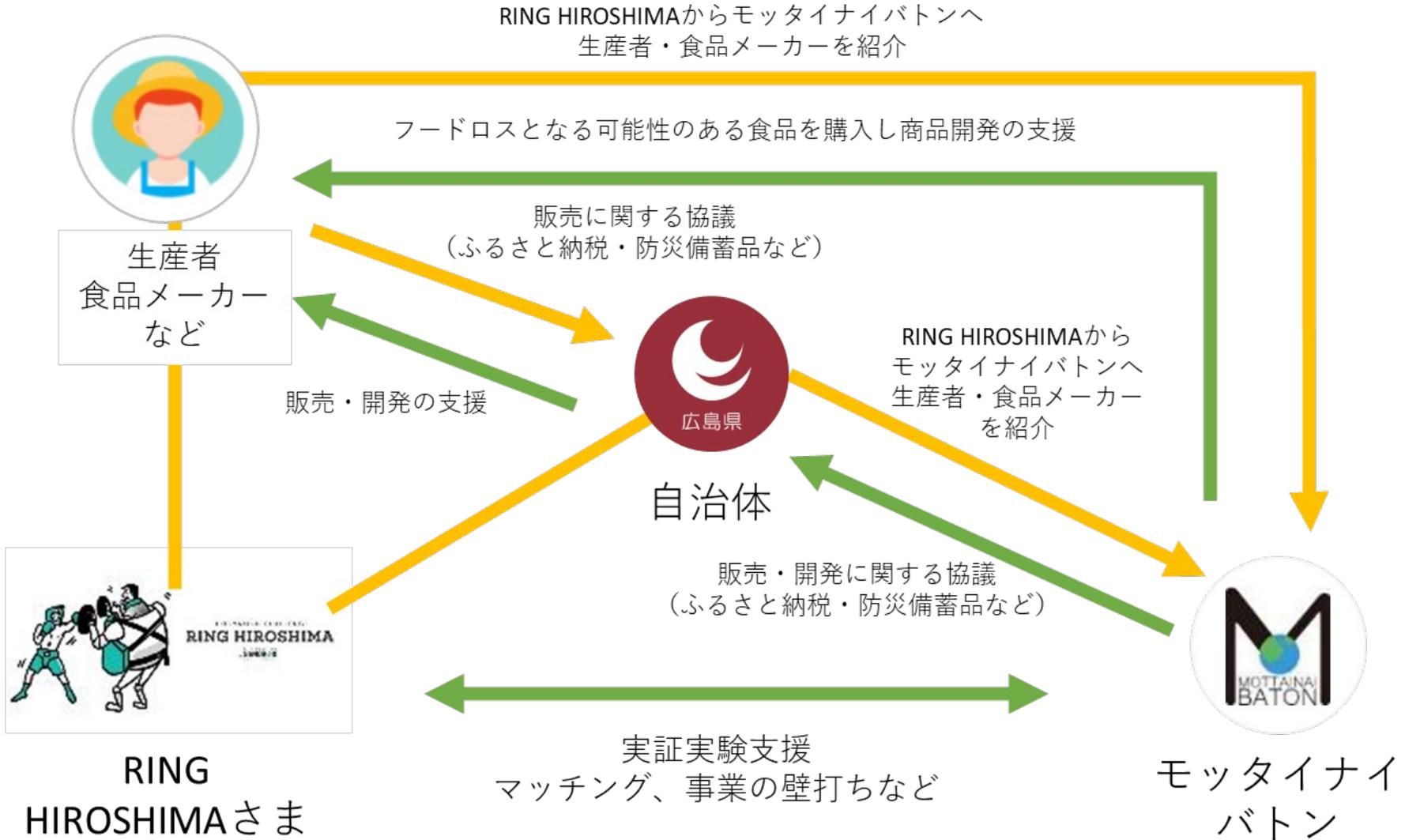
生産者・食品メーカーの
フードロス食材を調達



レシピを作成し、味・辛さを
食材に合わせて調理
カレーは肉、魚、野菜、果物
どの食材にもあいます



レトルト化で
長期保存可能



目標：期間中に、3種類のレトルトカレーを作成し販売する

食材を探す：◎生産者、食品メーカーの開拓はOK ご協力ありがとうございました！

<生産者開拓>

- 呉市：麦芽、パパイヤ、ネギ（大畠さん）、しいたけ
- 東広島市：赤じゃがいも、ネギ（サムライネギ）、ピーナッツ（あぐりアライアンス）ジビエ
- 安芸高田市：北部農協さんのトマト、もみ殻
- 福山市：沼南高等学校（葡萄の搾りかすなど）、なかやま牧場

<食品メーカー>

- フレッズさん：ジビエ
- こだま食品：えごま

<仲卸>

- 広島市：木貞商店（にんじん、じゃがいも、玉ねぎ、菊芋）
- ヒロスイ（チヌ、コイワシなど）

レトルトカレーを作る（県内の工場）：△

→広島県内に工場はあるが、規格が厳しい&ロットが多いため
既存のところに依頼予定

レトルトカレーを届ける（流通・販路）：△

→道の駅などの販路を探す

<飲食店>

- アロフトさん：カレーパンの中身を作成 野菜カレー、牛すじカレー

うまくいっていること

食材を探す

◎生産者、食品メーカーの開拓はOK

試作する場所を、県内で考えていたので、試作に難航していたが、自社のつながりあるところに依頼をすることで試作をする。(生産者、食品メーカーのニーズは有)



現在の試作予定

- 1、ジビエ×しいたけカレー
- 2、パパイア×麦芽カレー
- 3、チヌカレー
- 4、菊芋カレー
- 5、牛すじ葡萄カレー (沼南高等学校とコラボ)
- 6、広島横断カレー (ネギ、パパイア、えごま、トマト、麦芽、しいたけ)

10月からの課題や 協力を依頼したいこと

・課題

販路拡大に向けた戦略が課題

(小売店への営業、カレーのアレンジレシピとして飲食店開拓、メディア掲載など)

生産者の開拓もここまででしたら、全地域つながりを持ちたいです。

※協力依頼※

1、コラボをしたいです！特に（学校（小中高）関係）と一緒にしたいです。
また、チャレンジャーの中でイベントされる方がいましたら、
カレーを提供させていただければと思います。

キーワードで言いますと、「防災」「イベント」「学校」「農業」「スポーツ」です。

2、生産者・食品メーカーのご紹介をお願いします

北広島、三次市、庄原市、廿日市市、江田島市などなど

- ・これまでの取り組み
広島県内の生産者の紹介
産業振興センター紹介→販路開拓支援

- ・今後の取り組み
西原の事業とのコラボレーション、麦芽を使ったカレーの施策
開発