

ここがこだわり！ 私たちの「オーガニックキーマカレー」



3年A組

野邊 真季甫



自然の恵みをたっぷり受けて育った有機農法のお米は、粒立ちがよく、一口食べればふんわりと広がる甘みと香りが感じられます。化学肥料や農薬を使わず、大切に育てられたからこそ、やさしく澄んだ味わいがこのカレーの風味を引き立てます。

甘い卵を使った、とろとろふんわりのスクランブルエッグ。真ん中に盛り付けることで彩りが一層引き立ちます。カレーと一緒に食べれば、味の変化も楽しめます。

3年A組

山中 来美



カレーの上に乗っているのは、生徒が考案したオリジナルの「チーズサモサ」です。インドなど南アジアでよく食べられているサモサをアレンジしたもので、スパイスの効いたキャベツなどを包んで揚げたサモサは、外は香ばしく中はホクホクとした味わいが特徴。チーズを加えることでコクが増し、カレーに添えると食感や風味のアクセントになり、より一層インド料理らしい雰囲気を楽しめます。



3年A組

吉岡 利人



販売日 10月22日(水) 11時～12時30分
※当日は追分高校生徒による販売が行われます。
※時間が前後する場合があります。
※売り切れ次第終了となります。

場所 道の駅あびらD51ステーション

価格 価格は現在調整中です。

問合せ 北海道追分高等学校 ☎ 25 2555

