

おうちで旅気分！関西や九州地域の厳選食材がたっぷり入った

「地域を味わうレトルトカレー」×「カレーに合うお米」の

クラウドファンディングを2月12日(金)まで実施

コロナ禍で日本酒にならない酒米「山田錦」を救え！酒米はカレーにぴったりなお米



関西を中心に地域密着型コミュニティホテルを展開する株式会社ホロニック(本社：神戸市東灘区／代表取締役：長田 一郎)は、地域の魅力を心行くまで味わっていただくために開発された『地域を味わうレトルトカレー』と、大粒で噛み応えのある酒米を使用した『カレーに合うお米』を発売し、応援購入サービス「CAMPFIRE」でのクラウドファンディングを2021年2月12日(金)まで実施いたします。コロナ禍、お出掛けも出来ず巣ごもりの毎日、旅をしなくても「SETRE」のある地域の厳選食材(淡路島：桐座牛 姫路：桃色吐息ポーク 滋賀：近江黒鶏 長崎：鯖)が入ったカレーを食べるだけで、コロナ禍の巣ごもり生活の中でも、地域を旅した気分とお店の様な本格的なスパイスカレーを味わっていただけるよう開発しました。また、新型コロナウイルスの感染拡大の影響で日本酒の需要が下がり、フードロスになった酒米「山田錦」を多くの人に食べてもらいたい、農家さんを私たちのカレーを使って助けたいと思い、応援購入サービス「CAMPFIRE」でも販売を開始しました。

❖「CAMPFIRE」販売ページURL▶ <https://camp-fire.jp/projects/view/356306>

【プロジェクト概要】

プロジェクト名：『地域を味わうレトルトカレー』×『お米に合うカレー』で農家さんを救いたい!!

期間：2020年12月28日～2021年2月12日

資金の使い道：リターン準備費、及び『地域を味わうレトルトカレー』『カレーに合うお米』を
継続して販売していくための資金とします。

【商品開発の背景】

私たちは「コミュニティ」をキーワードにしたホテル・ブライダル・レストラン事業などの活動を続けてきました。

私たちが一番大切にしていること。それは「地域やみなさまとのつながり」です。時代の変化の中で見失われてきた地域に眠る数々の「宝物(物語)」を新たな「価値」に変えて届けたい。人と人、人と地域の絆を結んでいきたい。私たちはそんな「コミュニティホテル」を目指しています。

私たちセトレのある地域で出会った「宝物(物語)」を、コロナ禍で遠出の旅行を控える傾向にある今だからこそ、ホテルにお越しいただくお客様だけでなく、1人でも多くの全国のお客様にお届けするために、セトレオリジナル商品を開発することになりました。

◆SETRE オリジナルカレー開発の経緯

私たちは、地域密着型の「コミュニティホテル」を運営している経験から、その地域にしかない食材や、その食材の背景にある物語や生産者さんがたくさんいらっしゃることを知りました。しかし、なかなか多くの人に知ってもらえる機会にめぐまれず、その魅力が伝わっていないことがとてももったいないと感じ、「私たちが出会った地域の魅力ある食材やその生産者さんの想いを、多くの人に届けたい」という思いから商品開発を始めました。

カレーを開発した理由は3つ

- ・各家庭ごとに同じ味が存在しないカレーは、その地域を表現することに適している。
- ・スパイスの組み合わせで、具材の魅力を引き出すことができる。
- ・老若男女問わず、幅広い世代に食べていただける。

より多くの方に味わっていただきたいという思いから「小麦粉不使用」「香料・着色料・化学調味料無添加」「植物油脂使用」の3点を守り、健康にも意識した商品開発に取り組みました。また、私たちのカレーは、その地域で育まれた素材の魅力を最大限引き出すため「地域：地域の魅力ある食材であること」「味：レトルトカレーの域を超える美味しさを提供すること」「健康：お客様の健康を考えた商品であること」の3つのテーマを定め、妥協することなく開発しました。

◆カレーに合うお米 酒米「山田錦」

以前より、セトレハイランドヴィラ姫路に美味しいお米をお届けいただいている FARM HOUSE 代表飯塚祐樹さん。山間にあり、川の水も綺麗で自然豊かな姫路市夢前町で、農薬や化学肥料をなるべく使わない農業を実践されています。「カレーに合うお米」を探しているという私たちの相談によってくださった飯塚さんが提案してくださったのが今回販売を決めた酒米の「山田錦」。

「酒米は食べれるのか?!」と半信半疑の人も多いかと思いますが、実は、山田錦の粒は通常の米粒より1.3倍も大きくしっかり噛んで味わうことができ、粘りが少ないことからお米がバラバラと程よくほぐれて、ルーと絡みやすく、甘みがないためスパイスカレー本来の味わいを感じることが出来るのです。まさにカレーを食べるためのお米です。また、コロナ禍で日本酒の需要が激減しており、酒米が大量に余り、行き場のない酒米を食用米として販売していきたいという飯塚さんの熱い想いにも共感して、「カレーに合うお米」山田錦を販売するしかないと思い販売を決定しました。

【商品の特徴】



1. 「桃色吐息ポークのスパイスカーマカレー」

桃色吐息ポークは兵庫県姫路市産のブランドポーク。お肉は綺麗なピンク色、「甘み、品がある」と評価される、脂がしっかりと品よくのっており、しつこさのない上品な味わいが特徴です。清潔な飼育環境と、上品な味と香りの豚に育てるため、大麦・小麦・トウモロコシ・米など独自のブレンド飼料を与え、手間と愛情をかけ育てられています。

2. 「梶座牛のごろっと牛すじスパイスカレー」

梶座牛は、瀬戸内海を眺める淡路島の自然豊かな大造畜産で愛情いっぱい育てられた黒毛和種(牝牛)です。与えるエサはすべて淡路島産。お米・稲わら・地下水を使用し、一品一品を厳選し自社工場ブレンドした濃厚飼料を与えています。ストレスを与えず安心・安全な環境で育てた梶座牛は、良質な肉質と味に深みのある赤身、口どけの良い脂質が特徴です。

3. 「近江黒鶏のさらっとしたトマトスパイスカレー」

近江黒鶏は滋賀県の水の恵みびわ湖と緑広がる大自然の中、通常よりも2倍の時間をかけゆっくり育てられた地鶏です。抗生物質には頼らず、低カロリーな指定配合飼料を与えています。鶏の目線に立ち、快適で安心安全な環境の中、真心込めて育てられた黒鶏は、脂肪分の少ないヘルシーでかつ歯応えがしっかりしており、鶏本来の旨味がギュッとつまった味わいが特徴です。

4. 「鯖のびりっとグリーンカレー」

五島海域から対馬海峡。大小多くの島々と、リアス式海岸からなる長崎。岩瀬、浅瀬、砂地などの複雑な地形と、そこに流れ込む対馬海流によつ

て良質のプランクトンが多く生息している「豊穡な海」で育ったサバは、とにかくバツグンの味わい。その美味しさをたくさんの方にお届けしたい、異国情緒溢れる長崎らしく辛口グリーンカレーに仕上げました。

【リターンの詳細】

- ①カレーに合うお米 600g (2合×2) 2,600円
- ②カレー食べ比べ4種セット 4,700円
- ③特割 カレー食べ比べ4種セット+カレーに合うお米 300g プラム (2合) 5,000円
- ④特割 カレー食べ比べ4種セット+カレーに合うお米 600g プラム (2合×2) 8,500円
- ⑤特割 カレー食べ比べ4種セット+カレーに合うお米 1,200g プラム (2合×4) 10,000円
- ⑥超特割 カレー食べ比べ4種セット×3 10,200円
- ⑦特割 カレー食べ比べ4種セット×3 11,300円
- ⑧ランチセット ランチ御膳 (セトレハイランドヴィラ姫路) +カレー4種セット+カレーに合うお米 400g+オリジナルコーヒー豆2本セット 15,000円
- ⑨FARM HOUSE 農業体験ツアー 宿泊 (セトレハイランドヴィラ姫路) +カレー4種セット +カレーに合うお米 600g+オリジナルコーヒー豆2本セット 100,000円



【リターン一覧】

	商品	カレー	お米	コーヒー豆	朝食	ランチ	ディナー	宿泊	農業見学	割引率	数量	金額
1	お米 600g (2合×2)		4合								15	¥2,600
2	【超早割】 カレー4種セット	●								20%	20	¥3,900
3	【早割】 カレー4種セット	●								10%	30	¥4,300
4	カレー4種セット	●										¥4,700
5	【特割】 カレー4種セット +お米 300g (2合)	●	2合							12%	100	¥5,000
6	【特割】 カレー4種セット×2 +お米 600g (2合×2)	●×2	4合							19%	30	¥8,500
7	【特割】 カレー4種セット×2 +お米 600g (2合×4)	●×2	8合							18%	30	¥10,000
8	【超特割】 カレー4種×3セット	●×3								20%	20	¥10,200
9	【特割】 カレー4種×3セット	●×3								10%	50	¥11,300
10	【特割】 ランチコース	●	4合	●		●				5%	5	¥15,000
11	農業見学コース	●	4合	●	●		●	●	●		3	¥100,000

【生産者さまのご紹介】



「本当に安心できる主食、体づくりの農業」を目指し、農薬や化学肥料を使わない農業を実践しています。"ひと粒から始まるチカラ、出会い"をコンセプトに、安心で安全なものづくりはもちろん、とにかく「おいしい米を作る」ことにこだわり米作りを実施しています。新型コロナウイルスが猛威を振るった影響で、多くの飲食店さんが営業自粛に追い込まれました。その結果私たち農家の出荷数が激減。このままでは大量のお米を廃棄しなければならなくなってしまいます。そのためににもより多くの人に「酒米」の美味しさを知ってもらえたらと思っています。

FARM HOUSE（ファームハウス）代表 飯塚祐樹さん

〒671-2113 兵庫県姫路市夢前町古知之庄1063-7

【会社概要】

商号 : 株式会社ホロニック
代表者 : 代表取締役 長田一郎
所在地 : 〒658-0032 神戸市東灘区向洋町中6-9 神戸ファッションマート10階
設立 : 1998年12月
事業内容 : ・コミュニティ型ホテルの企画・開発・運営
・地域資源の企画事業
・コンサルティング事業
資本金 : 5千万円
URL : <http://www.hol-onic.co.jp/>

◆セトレグループについて

株式会社ホロニックが運営する地域住民・地域社会のためのコミュニティホテル「SETRE（セトレ）」。

「つながり、つなぐ」をコンセプトに、時代の文化の中で見失われてきた数々の宝物、地域に眠る「物語」を新たな「価値」に変えてお客様に届け、人と人、人と地域の絆を結んでいきたい、そんな「コミュニティホテル」を目指しています。2005年神戸市垂水区に1号店「ホテルセトレ」をオープン。08年には国民年金宿舎をリノベーションし、2号店となる「セトレハイランドヴィラ姫路」を兵庫県姫路市にオープン。13年にはセトレグループ初となる新築で「セトレマリーナびわ湖」を滋賀県守山市にオープン。15年には、九州初出店となる「セトレグラバーズハウス長崎」を長崎県長崎市にオープン。2018年12月には、奈良県奈良市に「セトレならまち」をオープンし、現在はホテル5施設の経営及び運営を実施。



【本製品に関するお客様からのお問合せ先】

株式会社ホロニック 事業企画室 078-858-6908

【上記プレスリリースのお問い合わせ先】

株式会社ホロニック

事業企画室 船木 久美子 携帯:080-4071-6661

E-mail funagi@hol-onic.co.jp TEL 078-858-6908