



美食王国もりおかニュース

～おいしい盛岡 いかがですか？～

平成31年3月8日
盛岡市農林部
食と農の連携推進室
019-626-2270

～Morioka Agepan Project 商品 実店舗販売へ～

「もりおか短角牛の贅沢カレーパン」 PanoPano にて販売！！

盛岡市では、「もりおかの食と農バリューアップ推進事業」の取組として、盛岡の特産食材を誰もが親しみやすいあげぱんスタイルで楽しんでもらうべく、Morioka Agepan Projectとして、料理研究家 小野寺恵さんのプロデュースにより開発したメニューをイベント等で販売し、大好評を博してきました。

このプロジェクトでは、より多くの消費者の方々に特産食材を味わってほしいとの思いから、プロジェクトで生まれた商品の実店舗販売を目指していたものですが、この度、改良された商品が「もりおか短角牛の贅沢カレーパン」として、盛岡市向中野・PanoPano(パノパノ)にて販売されることになりました。

ぜひこの機会に、もりおか短角牛をふんだんに使ったカレーパンをご賞味いただき、「おいしい盛岡」を感じてください！

記

【商品名】 もりおか短角牛の贅沢カレーパン

※本商品は、午前 11 時から販売。
土日 60 個、平日 30 個の限定販売です。

【販売期間】

平成 31 年 3 月 9 日（土）～ 4 月 14 日（日）

【価格】 350 円（税込）

【販売店】 PanoPano（パノパノ）

（盛岡市向中野 5-31-15）

【商品紹介】

料理研究家 小野寺恵さんプロデュースの軽いサクサク衣の新感覚カレーパン。スパイシーなカレーの中に甘辛く煮込んだもりおか短角牛がふんだんに使われています。ぜひこの機会にご賞味ください！





小野寺恵パン洋菓子教室代表・料理研究家
小野寺 恵さん

かみしめた時に「もりおか短角牛」の良さが引き立つように、このカレーパンのために特別に軽い生地を開発しました。揚げているのに油っぽくならず、「もりおか短角牛」の素材の美味しさが味わえます。

ふわっと軽くて新感覚のカレーパン。一度食べたなら、また食べたくなる味に仕上がっていますよ。

PanoPano 店長 菊池 正延さん

幅広い年代の方に楽しんでいただけるように、「もりおか短角牛」の薄切り肉を使用しています。カレーパンの中には、甘辛く煮た短角牛を贅沢に入れました。4種類のスパイスを使ったスパイシーなカレーと短角牛の甘辛のベストマッチをお楽しみください！

地元にある美味しい食材を使ったメニューを、ぜひ盛岡市内・岩手県内の方々にたくさん味わってほしいです。



【店舗情報】

PanoPano

住所：盛岡市向中野 5-31-15

電話：019-613-6262

営業時間：8:00～20:00

月曜定休（祝日の場合は営業）

※「もりおか短角牛の贅沢カレーパン」は、午前 11 時から販売。
土日 60 個、平日 30 個の限定販売です。