

令和5年7月12日提出

## 諫早湾漁業協同組合・BASEcafe による新商品 「カフェと海のカレー」完成報告会

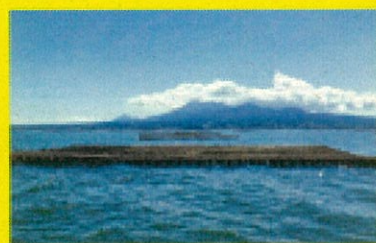
標記について、次のとおりお知らせします。

日時	令和5年7月19日(水) 午前11時30分～正午
場所	諫早市役所本館4階 特別応接室
内容	<p>諫早湾漁業協同組合が、BASEcafe(ベースカフェ)に依頼し、昨年から共同で開発していた新商品「カフェと海のカレー」(諫早湾の海の幸を使ったレトルトカレー)が完成、市内各所で販売することとなり、その報告のため、市長を表敬訪問されます。</p> <p>■出席者</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・諫早湾漁業協同組合 代表理事組合長 野田 清一(のだ せいいち) 様</li><li>・諫早湾漁業協同組合 職員 鶴田 政文(つるだ まさふみ) 様</li><li>・BASEcafe(ベースカフェ) 代表 陣野 真理(じんの しんり) 様</li></ul> <p>■次第</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1 野田組合長ご挨拶</li><li>2 鶴田様、陣野様による商品説明</li><li>3 大久保市長挨拶</li><li>4 試食・歓談</li><li>5 記念撮影</li></ol> <p>■新商品(別紙参照)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・商品名 「カフェと海のカレー」(小長井牡蠣カレー/諫早湾海苔カレー)</li><li>・製造者 諫早湾漁業協同組合(レシピ監修:BASEcafe)</li><li>・価格 800円</li><li>・販売店 諫早湾漁協小長井直売店、BASEcafe、いさはや市場、諫早観光物産コンベンション協会(物産ホール)</li></ul>
問い合わせ先 (担当課)	諫早市 経済交流部 商工観光課 担当:中山 電話番号:0957-22-1500(内線 3641) E-mail:shoukou-kankou@city.isahaya.nagasaki.jp
備考 (記事解禁日等)	■事前に商品撮影希望の方は、当日10時から、BASEcafe(諫早市栄町2-15アエルイーストビル)にお越しください。 (※事前撮影申込は、陣野さん 090-2857-4775 にご連絡ください。)



## 諫早湾育ちの素材を使った

## 「諫早スパイスカレー」誕生!!



平場をかけて育て上げた「小長井牡蠣」。



ブランド牡蠣を  
ゴロツと使用。

諫早のブランド牡蠣である「小長井牡蠣」の  
特徴を最大限に活かしたベースカフェ特製の  
スパイスカレーをお楽しみください。

小長井 Nagasaki  
Isahaya  
牡蠣カレー



諫早湾海苔を  
たっぷり地使用。

多良山系からの山の恵みと穏やかな有明海諫  
早湾で育った諫早湾海苔に合わせてスパイス  
を調合。和風カレーに仕立てました。

諫早湾 Nagasaki  
Isahaya  
海苔カレー



海苔師たちが、丁寧に育てた諫早湾海苔。



穏やかな潮の流れの中  
で育った小長井牡蠣は  
ふっくらとした厚みと重  
量感があり、うま味たっ  
ぷりで、濃厚な味。加熱  
しても身が縮みにくく、  
食べ応え十分です。

大きくて旨味が  
たっぷりの牡蠣!



## スパイスカレーにこだわる!!

諫早人気カフェの、  
「あの味」をご家庭で食す。



“体の基礎(BASE)から整える”をコンセプ  
トにするスパイスカレー専門のカフェ。食材  
のポテンシャルを生かすために、香辛料のバ  
ランスを整えながら作り上げたカフェカレー。



BASECafe



BASE cafe (ベースカフェ)  
〒854-0013 長崎県諫早市栄町2-1  
TEL.0957-47-5210