

レー商品のみが認定されるんです。現在、認定されているのは17店舗20点余りだという。そのうちになみなみとソースがかけられたインド風カレーが運ばれてきた。なぜかれんこんの素揚げがトッピングされている。「地元名産のれんこんを使うこと。実は、これがつちうら咖喱物語認定カレーの必須条件。それ以外に制約はありません。おいしくて店ごとのオリジナリティーがあれば」

思わず納得である。このあと、和菓子屋「すぎやま」でカレー風味の洋風焼き菓子、中国料理「福来軒」でれんこん入りめんを使ったカレーラーメン、パン店「ラミントン」でれんこ



**まるでカレー鍋の中のよう。
食材ならぬ皆が団結して
街おこしを盛り上げる**



「乳製品やカレー粉の配合などに苦労しました」と4代目の杉山建一さん。れんこんとにんじんが入った「カレーまどんな」136円は、名物のどら焼きや「ツェッペリンみるく饅頭」と並ぶ看板商品だ。



濱野正次さんと房美さんご夫妻で営む無添加のパン屋さんのカレーパンは食べ過ぎしないおいしさ。写真のれんこん入り生地の「レンコンパンカレー」130円のほか、「ふらんすおやきカレーパン」や「ドライカレーパン」も認定品。



**創作和菓子
すぎやま**
土浦市川口1-5-8
TEL 029-821-0677
営業時間/9時～19時
水曜定休



ラミントン
土浦市田中3-8-3
TEL 029-826-1778
営業時間/10時～18時30分
水・日・祝日定休