

CHITOSE
WAGYU



千歳 和牛

SOUP CURRY



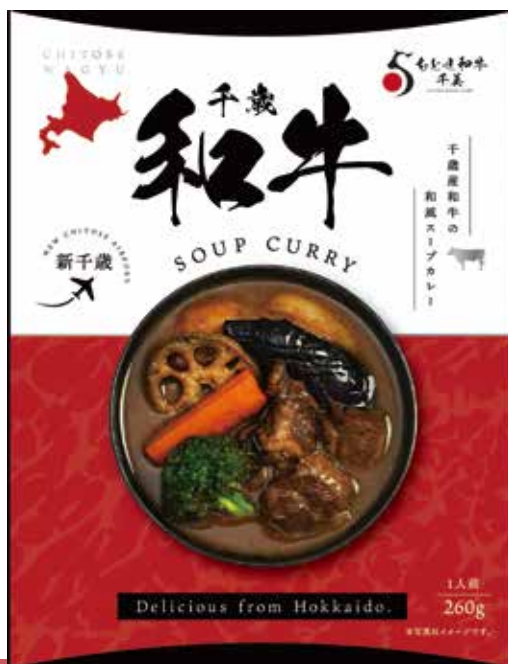
千歳産和牛を使用した 和風スープカレー

【商品名】
千歳和牛スープカレー

【内容量】
260g (一人前)

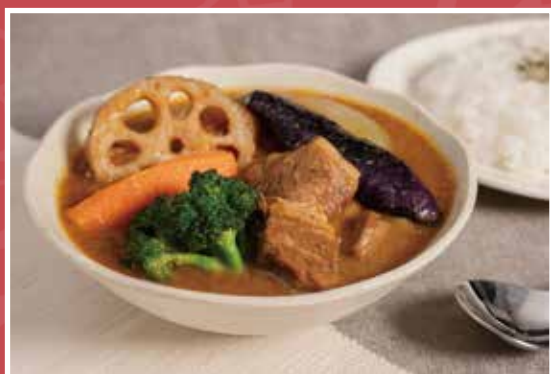
【商品価格】
1,296 円 (税込)

【販売場所】
新千歳空港内当社直営店「北海道本舗
総合土産店」、「免税売店」を
はじめとした空港内各店舗、
道の駅「サーモンパーク千歳」、
砂川ハイウェイオアシス館、等。



＜ちとせ和牛 千美とは＞

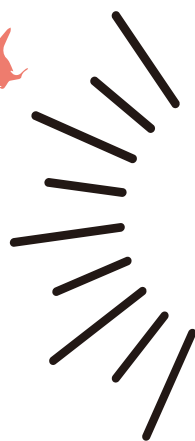
千歳市内の醸造所で作られた
ワインやビールの搾りかすを飼料に
加えて肥育されたブランド黒毛和牛。
やわらかな肉質で口の中に
旨味が広がります。



北海道千歳市内で肥育された
ブランド黒毛和牛「ちとせ和牛 千美」の
スープカレー。北海道産玉ねぎ、じゃがいもを
使用し、スープは多彩なスパイスにすりごまを加え、
より深みを感じられる味わいに。
日高昆布の根昆布エキスで和風に仕上げています。

※盛付例。写真はイメージです。

CHITOSE
SARMON



千歳
鮭
SOUP CURRY



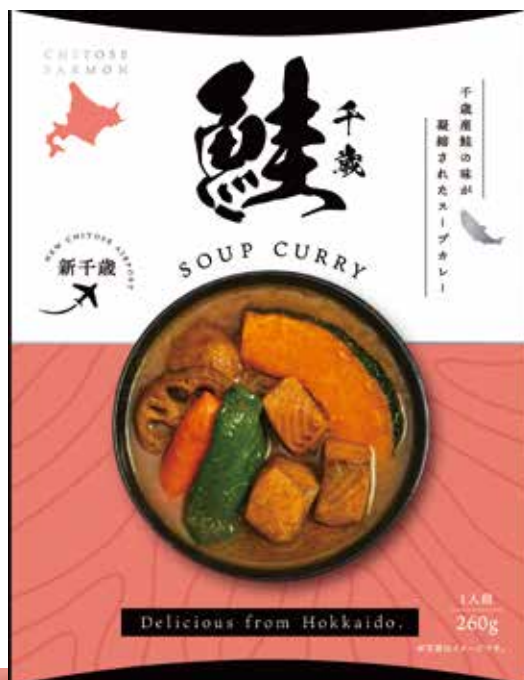
千歳産鮭の味が 凝縮されたスープカレー

【商品名】
千歳鮭スープカレー

【内容量】
260g (一人前)

【商品価格】
1,296 円 (税込)

【販売場所】
新千歳空港内当社直営店「北海道本舗
総合土産店」、「免税売店」を
はじめとした空港内各店舗、
道の駅「サーモンパーク千歳」、
砂川ハイウェイオアシス館、等。



北海道千歳市内を流れる千歳川で、
毎年秋に遡上し、インディアン水車（捕魚車）で
捕獲された鮭を使ったスープカレー。長い間、川を
泳いできたことで脂身は少なく、味が凝縮されており、
より鮭の旨味を感じられる味わいに。
日高昆布の根昆布エキスで和風に仕上げています。

※盛付例。写真はイメージです。