

## 有限会社なんぷてい（南富良野町）

### なんぷエゾカツカレーを皮切りに エゾシカで食による町おこし

#### 社長の思い

地元を元気にしたいという思いから、店の屋号も「なんぷてい」とした。なんぷとは南富良野の愛称として地元で使われている。地域の振興発展のためにと平成20年、新たな食材であるエゾシカ肉を活用したご当地カレー「なんぷエゾカツカレー」を誕生させた。今では10店舗の店で提供している。食による町おこしを展開していきたい。

#### 企業概要・背景

昭和56年、町内スキー場の宿泊飲食業務を町から委託される。その後、かなやま湖保養センターにて宿泊飲食業務を町から委託される。平成2年に法人化。  
平成11年町内旅館施設で、「旅籠屋レストラン・なんぷてい」を開業する。

#### 活用した強み・とらえた機会

##### [強み]

すでに、ご当地カレーとして確立していた「なんぷカレー」があり、これとのコラボで新メニュー開発がスムーズに。

##### [機会]

地域食材を活かしたカレーをと考えていたところ、地元でエゾシカの解体処理施設ができるということから、安心安全な肉が提供できることを機会ととらえ、「エゾシカ」を活用したご当地カレーを考える。

#### 先進性・独創性・特徴

##### 「なんぷカレー」

インパクトのあるご当地カレーとして開発。熱々の鉄板の上にステーキと地元のふんだんな野菜、ライスのをせてルウをかける。鉄板からはジュージューと食欲をそそる音がなり、食べた方達を虜にする。今では、口コミで訪れる方が増え、宿泊プランにも取り入れている。

##### 「なんぷエゾカツカレー」

新・ご当地グルメとして展開中。エゾシカの肉を使ったカツカレー。

#### 今後の展望

今後は、エゾシカを活用した料理を提供しエゾシカの魅力を町外の方々に知ってもらい、食文化を広めていきエゾシカ日本一を目指していく。食による町おこしに引き続き貢献していきたい。

#### 事業所データ

代表者	川村 勝彦
業種	宿泊業（ホテル）、飲食店（レストラン）
創業	昭和56年（平成2年法人化）
所在地	南富良野町字幾寅
電話	0167-52-2733
URL	<a href="http://www9.ocn.ne.jp/~nanputei/">http://www9.ocn.ne.jp/~nanputei/</a>

