



荻窪名店イタリアンカレーとは？

とけこむトマトの酸味と旨味に、ソーセージが香る本格イタリアンカレーです。

『名店が揃うまち、荻窪』から、イタリアンの名店とご当地カレーが、奇跡のコラボレーション。荻窪のまちが誇るイタリアンのシェフが研究を重ね、トマトの酸味と旨味をベースに、ソーセージの出汁がスパイスと絡みあう、シェフ自慢の本格イタリアンカレーが完成しました。イタリア料理のプロだからこそ生み出すことができた『味の黄金比』で出来たカレーソースは、カレーライスとしてだけではなく、パスタやスープなどの様々なお料理との相性も抜群です。

どこで買えるの？

初回販売は下記の場所で行なっています。販売場所は地図 (p.28) でご確認ください。マークが付いています。今後、販売場所は増えていく予定です。詳しくは ogibon の WEB サイト (www.ogibon.net) でご確認ください。

【荻窪・北側】タウンセブン B1 (あじげん/東信水産/丸功)、BLOOK MARKS、荻窪らーめん はなや、茶道具 春日園

【荻窪・南側】リストランテ ドラマティコ (新店舗)、セブンイレブン荻窪駅前店、オギボン編集部 (ボタンデザイン)

荻窪名店イタリアンカレーはこうして生まれた！

2015年2月 荻窪地域情報発信委員会にて



ほぼ隔週で行われる ogibon の編集会議。「荻窪らしさ」について語り合います。そこで出てきたキーワードが『名店』。荻窪にある多くの名店をプロダクト (商品) で発信していこう！という考えに至りました。

2015年4月 カレー試食会



「皆が好きな食べ物？」「カレー！！」商品は何で行くか、全会一致で決まりました。それからというもの、全国各地のご当地カレーを研究する日々が続きます。その数、なんと百種類以上。

2015年5月 カレー試作開始



カレーの方向性も固まり、あとは作るだけ！ここで登場するのは、荻窪イタリアンの名店、『ドラマティコ』の重岡シェフ。プロが監修するご当地カレー、美味への追求は生半可なものではございません。

2015年8月 度重なる挑戦。

オリジナルで美味しいレトルトカレーを作るのは、ベテランでも至難の技。幾度となく試作を繰り返して、理想の味へと近づけます。



そして、2015年9月……

構想から半年以上の月日をかけて、ついに荻窪名店イタリアンカレーの完成！

そして、さっそく 高円寺 ~~フェス~~ 2015 カレーなる戦い in 杉並 に出店決定！

こんな機会滅多にない！杉並区の名だたる名店のオリジナルカレーを食べる！！高円寺・阿佐ヶ谷・荻窪・西荻窪にお店を構える有名店が13店舗も勢揃い。まずはじっくり食べ比べ、投票権を得て、すぎなみイチのカレーを発掘しよう！

中央線あるある PROJECT

カレーなる戦い in 杉並

2015年10月31日 11月1日 詳しくはコチラ
時間 11:30~16:00 場所 座・高円寺 エントランス <http://koenijfes.jp/>



荻窪の情報誌 ogibon からついに誕生！



荻窪名店 イタリアンカレー

2015年11月 から販売開始！

これぞ荻窪 名店の味！！

リストランテ ドラマティコ 重岡中也 シェフ 監修

荻窪の魅力を色々な角度から発信したい！という地元メンバーの強い思いから生まれた“ogibonプロダクト”。ogibonプロダクトが、地元・荻窪の名店レストラン リストランテ ドラマティコ 重岡シェフ 監修のもと、自信と愛情いっぱいの絶品カレーを生みだしました！



価格：650円 (税抜き)



リストランテ ドラマティコ オーナーシェフ 重岡 中也

18歳でドラマティコに入店。鉄人・神戸勝彦氏に師事。同店シェフに任命後、23歳で2年半のイタリア修行。リストランテ アルノルフォなど、ミシュランの星付きレストランで修行しながらイタリア食文化の研鑽を積む。帰国後、ドラマティコの2代目オーナーシェフを継ぐ。現在、店舗営業の他に全国の百貨店へのイベント出店やお料理教室、イタリアンおせちなどで多方面に活躍。9年目にして念願の一軒家レストランへと移転。

監修はなんと！



Ristorante Drammatico リストランテ ドラマティコ

11月中旬 一軒家に移転します



詳しくはHPをご覧ください。 <http://www.drammatico.com/>