



2020 令和2年度版 提供店
(現在9店舗)

Farano Omelette Curry Navi

富良野オムカレー提供店

北海道のどまんか・富良野のご当地グルメ「富良野オムカレー」は、現在9店舗で提供中。安心・安全・おいしい食材が盛沢山の富良野の恵みを使って、各店オリジナルメニューでおもてなし。ぜひ、ご賞味ください！

● = まちなかエリア

● = スキーエリア

● = 山部エリア

＜表示価格は税込です＞

辛み指数

甘 1 2 3 4 5 辛

● 一品

● 使っているお米

★他のイチオシメニュー

CARD カード決済可

禁煙席 全席

禁煙席なし 全席喫煙可

禁煙席 あり(分煙)

店主からのコメント

小上がり有り **小上り**

※掲載されている情報は、2020年3月現在のものです。変更されることがありますのであらかじめご了承ください。※写真の内容(トッピング等)は変わることがあります。

「富良野オムカレー」の提供店には、この「のぼり」が立っています！




1



¥1,210 (税込)

くんえん工房 Yamadori

ルウの中にはタマネギやニンジン、果物の旨みがギュッとスープで炊きあげたサフランライスと、野菜を入れたオムレツが三位一体、やさしい味わい。決め手は上富良野産の地産豚を使った工房長の手作りベーコン。赤身の「濃い」味わいが次の一口を誘う。

辛み指数

甘 1 2 3 4 5 辛

● 上富良野産地産豚とワインチゲダーズを使用したミートボールコロッケ

● 富良野産ほしのゆめ(減農薬米)

★ソーセージと野菜のスーパースター★焼肉屋さんのビーフカレー(富良野和牛入り)

☎0167-39-1810 <http://kunenkobo-yamadori.com>

富良野市朝日町4-14 (JR富良野駅より徒歩4分)

11:00~15:00(木曜定休) 18席・駐車/4台

2



¥1,210 (税込)

てっぱん・お好み焼 まさ屋

鉄板で炒めたバターライスの上に鉄板仕上げの半熟オムレツをのせ、オリジナルのデミカレー(赤ワインを使ったデミグラスソース×カレー)でまとめた一品。熱々の鉄板上で揚げられるパフォーマンスもおいしさの一役。上富良野産豚トロがジューシーで旨い。

辛み指数

甘 1 2 3 4 5 辛

● 上富良野産豚トロ

● 富良野産ななつぼし(農家直送)

★炎のスパアリ

☎0167-23-4464 <http://furanomasaya.com>

富良野市日の出町11-15 (JR富良野駅より徒歩5分、フラノマルシェより徒歩5分)

11:30~14:30・17:00~21:30(木曜定休) 35席・駐車/前後7台

3



¥1,100 (税込)

ふらの味処 笑楽亭 (しょうらくてい)

ふらの産たまねぎをアメ色になるまで炒めたスパイシーな中辛カレーと、ふらの牛乳を使ったマイルドなホワイトカレー。2色のカレーを一度に楽しめます。トッピングは、旬の富良野野菜を使用。(季節により内容は変更)

辛み指数

甘 1 2 3 4 5 辛

● 上富良野産ソーセージ

● 上富良野産ゆめぴりか

★ふらのチーズハンバーグ

☎0167-22-1978

富良野市幸町8-5 (フラノマルシェ2 独立店舗)

11:00~15:00・17:00~19:30(金曜定休) 27席・駐車/フラノマルシェ駐車場

※隣の隣のフラノマルシェ2にありです。
(五条通り) 当店は、つけ合わせ、野菜、お肉など食材をふらの産(季節により北海道産)にこだわっています。

当店は、つけ合わせ、野菜、お肉など食材をふらの産(季節により北海道産)にこだわっています。

4



¥1,100 (税込)

お食事・民宿 正直村

タマネギやニンジン、ジャガイモをたっぷり煮込んだカレーは、一口食べればホッとするやさしい味わい。付け合わせはスチーム加熱した富良野の旬野菜。野菜本来の甘みを十分に楽しんでほしい。自慢のチャーシュー(上富良野産豚肉使用)をプラスしてボリューム満点。牛乳を含めたカロリーは980kcalです。

辛み指数

甘 1 2 3 4 5 辛

● 富良野産の季節野菜(スチーム調理)

● 山部産ななつぼし 十穀米(農家直送)

★じゃがバターラーメン★ふらの牛乳みそカレー★ラーメン★正直村バフェ

☎0167-23-3143 www.furano-shojikimura.com

富良野市北の峰町 21-7 (JR富良野駅より車で10分)

11:30~14:30・18:00~Lo.21:30(不定休) 26席・小上がり 小上り

若い方からご年配の方まで広い客層にご来店いただいております。自家製福神漬も大好評です。

5



¥1,100 (税込)

レストランノルドウ (リゾートイン ノースカントリー内)

「バターライス」と「さくらたまご」を使った「ふわとろオムレツ」に無添加カレーソース! 温野菜と柔らかく煮込んだ上富良野産地産豚を添えて!!

辛み指数

甘 1 2 3 4 5 辛

● 温野菜

● 富良野産ななつぼし

★チーズフォンデュ

☎0167-23-6565 <http://www.furano-nord.com>

富良野市下御料 2002 (JR富良野駅より車で10分)

11:00~14:30・18:00~20:30(不定休) 30~80席(季節による)・駐車/40台

併設するワイン工房で造った自家製ワインとオムカレーのマリアージュもお楽しみください。

6



¥1,100 (税込)

ちいさなログカフェ ふらわ

自家栽培の野菜をメインに富良野の旬の味わいがぎゅっと。自家焙煎したスパイスとふらのワインから創るカレーは、スパイシーな本格派。食後に自家栽培の無農薬ラズベリー等を使用したデザートが付く。

辛み指数

甘 1 2 3 4 5 辛

● 自家栽培無農薬ラズベリーなどを使ったデザート

● 富良野(山部地区)産ななつぼし

★ハンバーグカレー、お子様カレープレート

☎090-6215-1953 <http://berryfurawa.wix.com/furano>

富良野市山部町2-2 (JR富良野駅より車で15分、市部ICより車で5分、JR山部駅より徒歩1分、フラノ・マルシェより車で12分) 夏季(4月~10月) 10:00~17:00・冬季(11月~3月) 10:30~15:30(火曜定休・祝日の場合営業) 15席・駐車/6台

野菜は季節・収穫により変わります。「押し花アート」ギャラリーのログハウスをお楽しみ下さい。

7



¥900 (税込)

山香食堂 (やまかしょくどう)

手頃な価格とボリューム、家庭的な雰囲気です。ふらののっぴに愛される食堂。看板メニューのオムカレーは、ケチャップライスと隠し味にふらののワインを使ったカレーソースが織りなす、まさにオムカレーの「スタンダード」といえる一杯。

辛み指数

甘 1 2 3 4 5 辛

● ポテトコロッケ・ポテトサラダなど日替わり

● 富良野産ななつぼし

★豚丼セット・カツ丼セット

☎0167-22-1045

富良野市緑町9-20 (JR富良野駅より車で5分)

11:00~14:00・17:00~19:30 ※日曜定休 20席・小上がり 小上り

一品はその季節に一番おいしい富良野食材を使って作ります。何が出るのかはお楽しみ。

8



¥1,210 (税込)

Natural Dining (ナチュラルホテル内)

富良野産にんじんジュース、バターで炊き上げたオリジナルキャロットライスとふわとろ卵の間に挟んだふらののワインチゲダーチーズがほどよく溶けてカレーを引き立てます。

辛み指数

甘 1 2 3 4 5 辛

● かみふらののソーセージ、地産素材コロッケなど季節替り

● 富良野産ななつぼし

★ハンバーグランチ・コースディナー

☎0167-22-1777 <http://www.natlux.com>

富良野市朝日町1-35 ナチュラルホテル1F (JR富良野駅より徒歩1分)

11:30~14:30・17:30~20:30(無休) 50席・駐車/30台

デザイナーズホテル内のダイニングです。心も身体もナチュラルでリラックスしていただけます。

9



¥1,100 (税込)

ナポレオン食堂

かみふらののソーセージと富良野産タマネギを使用した「キーマカレー」と、「スパイスカレー」のあいかけカレーです! ライスは、ふらののバターを使用したターメリックバターライス…。トッピングは、ふらののチーズのガレットと旬の葉揚げ野菜が付きま。 (季節により内容を変更)

辛み指数

甘 1 2 3 4 5 辛

● ふらのチーズのガレット

● 富良野産ななつぼし (農家直送)

★ふらのチーズ・カルボナーラ

☎0167-56-7567

富良野市錦町 10-2 (JR富良野駅より車で5分)

11:00~15:00・17:00~20:30 ※月曜定休 20席・駐車/5台

オムカレーは、それぞれの相乗効果により、美味しさが増え、幸せ仕立てになっております。

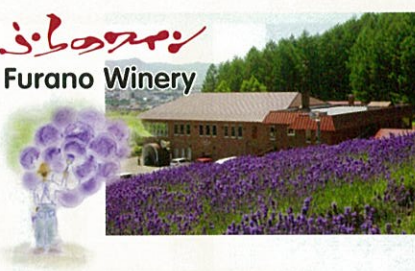


富良野の魅力を華麗に発信!!



富良野オムカレー推進協議会

Furano Winery



ぶどうヶ丘公園の中腹にあるレンガ造りの建物が目印、熟成庫の見学や試飲コーナー、直売所を楽しむことができます。

ふらのワインは「北海道限定販売」です。

営業時間/9:00~17:00(通年)

富良野市清水山 TEL: 0167-22-3242

<http://www.furanowine.jp>

富良野のワインは「北海道限定販売」です。

富良野にんじん100

にんじん100%なのにクセがなく濃んだ甘みが大人気! グイグイ飲める飲む野菜。



富良野の美味しい恵みがいっぱい!

FURANO MARCHE

「フラノ・マルシェ」内にある「ファーマーズマーケット オガール」は、農産物を一堂に集めた富良野最大の農産物直売所です。(運営JAふらの)

富良野の美味しい恵みがいっぱい!

牛乳好きには、たまらないおいしさ。

富良野の牧場で搾った新鮮な生乳の風味を損なわないように低温殺菌し、脂肪分を自然のままの状態をピン詰めたおいしい牛乳です。



手づくり体験工房・アイスクリーム工房・ピッツア工房が並ぶ自然豊かなおいしいスポットです。

ふらののチーズ工房商品 手作り体験 (アイス) 富良野のピッツア窯入れ

ふらの農産公社

☎0167-23-1156

富良野市中五区 (JR富良野駅より車で約10分)/駐車120台

営業時間: 4月~10月 9:00~17:00
11月~3月 9:00~16:00

定休日: 年末年始、施設整備の休館あり

ホームページ <http://www.furano-cheese.jp/>

富良野の牛乳は、自然豊かな富良野で搾った新鮮な生乳の風味を損なわないように低温殺菌し、脂肪分を自然のままの状態をピン詰めたおいしい牛乳です。

地元人と来訪者が楽しく交流する「まちの縁側」



2,000種類を超える富良野のお土産をはじめ、採れたての富良野野菜、地元食材にこだわった“美味しいもの”を通してまちなかの魅力を発信します。テーブル席やキッズスペースもあり、春夏秋冬おくらうごいただけます。

☎0167-22-1001

富良野市幸町 13-1 (JR富良野駅より徒歩約5~8分) 駐車場131台

営業時間: 10:00~19:00

【夏季】7・8月▶9:00~19:00

【冬季】11/4~3/31▶10:00~18:00

おかげさまで10周年

10th ANNIVERSARY FURANO MARCHE

