

北本トマトカレーとは

大正14年、まだトマトが珍しかった頃、のちに埼玉県北本市となる石戸村では、トマトの種をアメリカに輸出するため全国に先駆けてトマトを栽培していました。しかし種子採取事業は成功せず、そこで種を採るために捨てていた果肉を加工し国産初の無着色ピュール「石戸トマトクリーム」を開発しました。

「石戸トマトクリーム」は精養軒、千疋屋、帝国ホテル等の一流料理店から高く評価され、品評会等でも数々の賞を受賞しました。戦争の影響もあり工場は昭和16年に閉鎖され、残念ながら「石戸トマトクリーム」は今では幻となりました。

戦後、トマト生産も再開され「北本トマト」は北本市を代表する農産品になりました。

トマトのおいしさを知り尽くした北本市だからこそ生まれた「北本トマトカレー」は、2014年全国ご当地カレーグランプリで優勝、さらに2016年にはC-1グランプリ優勝、2019年には再度全国ご当地カレーグランプリで優勝し、3度の全国1位に輝いています。

