

【さっぽろオータムフェスト出店】札幌・平岸「エイトカリィ」が贈る究極の『極咖哩パン「赤ワイン仕立て」』が堂々新発売！八剣山の豊かな自然が育んだこだわりの赤ワインを生地に練り込む！

～八剣山ワイナリーとの最強地元コラボ。オータムフェスト終了後も熱気をそのままに、カレーパンを実店舗の新たな看板商品化へ～

～当プレスリリースの概要～

札幌・平岸のカレー専門店「E-itou curry（エイトカリィ）」が手掛ける『エイトデリ』は、2026年9月11日（金）より「さっぽろオータムフェスト（5丁目会場）」に出店いたします。

今年の目玉は、札幌市南区「八剣山ワイナリー」の赤ワイン『MINAMINAKU INANKUR』を使用した新作『極咖哩パン「赤ワイン仕立て」』。道産小麦とバターを贅沢に使った“パン生地そのもの”にワインを練り込んだ、贅沢で特別なカレーパンです。

オータムフェストでの先行販売後、本作は「八剣山ワイナリーキッチン&マルシェ」にて継続販売いたします。また、平岸の実店舗（エイトカリィ本店）でも新たな定番メニューとして「プレーン」と「チーズ」のカレーパンを展開してまいります。

【かつてない製法への挑戦】ワインを“生地”に練り込んだ『極咖哩パン「赤ワイン仕立て」』



『極咖喱パン「赤ワイン仕立て」』

カレー専門店エイトカリィが情熱を注ぐ「極」シリーズ最新作は、ルーではなく“パン生地直接赤ワインを練り込む”かつてない製法。「ワインの影響で生地が膨らまない」という壁を突破すべく、水分とワインの配合率(%)を微調整して試作を敢行。苦労の末、小麦とワインのアロマが見事な相乗効果を生み、ひと口で「多幸感」を味わえる唯一無二のカレーパンが完成しました。

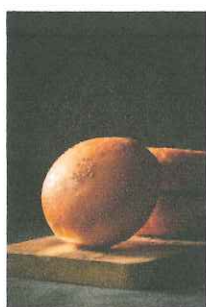
・【**生地の極み**】 道産小麦とバターのリッチな生地に赤ワインを贅沢に配合。芳醇な香りと深いコクが広がります。

・【**ルーの極み**】 店舗で大盛況を生むエイトカリィの本格スパイスカレーを、パン専用に水分量や旨味を極限まで濃縮して包み込みました。

・【**食感の極み**】 「外サクッ、中モチッ、ルーはトロッ」の黄金比。ワイン香る生地とスパイシーなルーが見事な口当たりの完成形を生み出します。

[エイトカリィホームページ](#)

【オータムフェスト提供メニュー】



プレーン



チーズ



根菜キーマ



極咖喱パン「赤ワイン仕立て」

開催期間中、大通公園5丁目会場 EAT THE NORTH (Nothan Sweets&deri) では、新作を含め”北海道産食材”にこだわった全5種のカレーパンをご用意します。

- 極咖喱パン「赤ワイン仕立て」：650円
 - プレーン：450円
 - チーズ（北海道産のナチュラルチーズ）：500円
 - 根菜キーマ（北海道産野菜をふんだんに使用）：550円
 - 北海道産ホタテ：600円
- ※全て数量限定

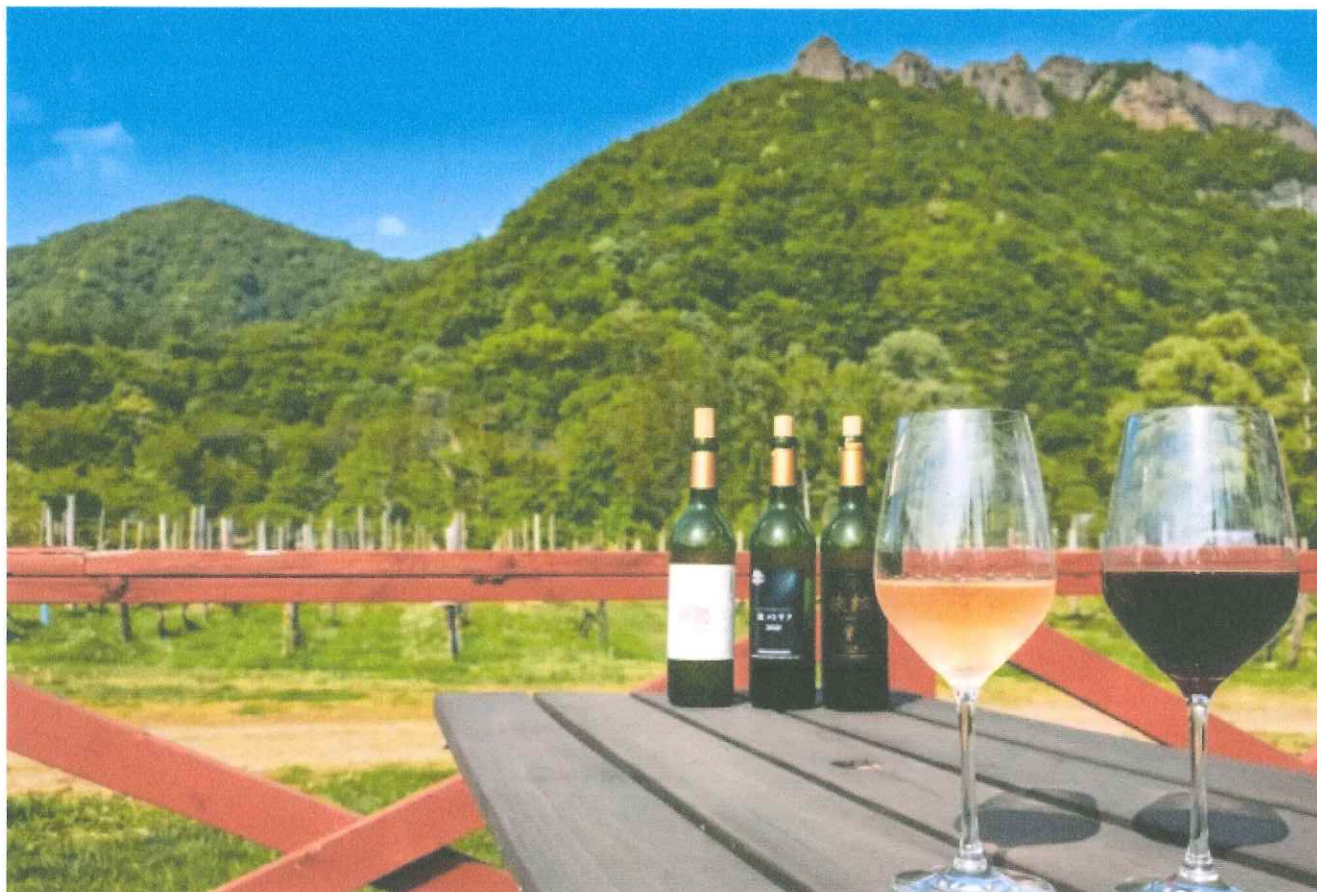
【奇跡のコラボ】八剣山の自然の結晶、赤ワイン「MINAMINAKU INANKUR」



今回の生地に使用しているワインは、札幌市南区にある八剣山ワイナリーの赤ワイン『MINAMINAKU INANKUR（ミナミナク イナンクル）』です。その豊かな自然の恵みと情熱が詰まったワインの深い果実味が、カレーのスパイスと小麦の風味を極限まで引き立てています。

これから秋の行楽シーズンを迎え、八剣山周辺や定山溪エリアは一層の賑わいを見せます。オータムフェストでカレーパンを楽しんだ後は、美しい自然に囲まれた「八剣山ワイナリーキッチン&マルシェ」へもぜひ足を運んでみてください。

【札幌市への想い】札幌の食と農を繋ぐプロジェクト



「エイトカリィ」と「八剣山ワイナリー」は、共に札幌という土地に根ざしたブランドです。八剣山ワイナリーが掲げる地域の農業活性化の想いと、エイトカリィの食へのこだわりが共鳴し、今回のコラボレーションが実現しました。

イベント会場の青空の下で頬張る熱々のカレーパンはもちろん、オータムフェスト終了後も継続して各店舗でお楽しみいただけます。『極咖喱パン「赤ワイン仕立て」』は美しい景観に囲まれた八剣山ワイナリーキッチン&マルシェにて提供し、平岸のエイトカリィ本店では「プレーン」と「チーズ」のカレーパンを販売いたします。平岸のお店では本格スパイスカレーと共に、日常の一コマとしてカレーパンをご堪能いただけます。

最新情報はInstagramをチェック

販売スケジュール

■ さっぽろオータムフェスト

出店期間：2026年9月11日（金）～10月3日（土）

出店場所：大通公園5丁目会場 EAT THE NORTH (Nothan Sweets&deri)

販売目玉商品：極咖喱パン「赤ワイン仕立て」

販売価格：650円（税込）

開催時間：10:00～20:30（ラストオーダー 20:00）

公式HP：<https://www.sapporo.travel/autumnfest/>

■ 株式会社八剣山さっぽろ地ワイン研究所（八剣山ワイナリー）

八剣山の美しい景観を活かした観光振興と、地元の農業活性化を目指して設立されたワイナリー。

所在地：北海道札幌市南区砥山194-1

公式HP：<https://hakkenzanwine.com/>

カレーパン提供場所：八剣山ワイナリーキッチン&マルシェ（極咖喱パン「赤ワイン仕立て」が食べられる）

八剣山ワイナリーInstagram

【本件に関する報道関係者・メディアからのお問合せ先】

E-itou curry（エイトカリィ）

担当：伊東

電話番号：011-555-4745

メールアドレス：e.itoucurry@gmail.com

エイトカリィホームページ

合同会社ノース・プリックスのプレスリリース一覧

https://prtmes.jp/main/html/searchrlp/company_id/180612