

[滋賀]

[福井]

[福島]

[山形]

[北海道]



[NIHOxCHEF] CURRY

サカエヤ/滋賀



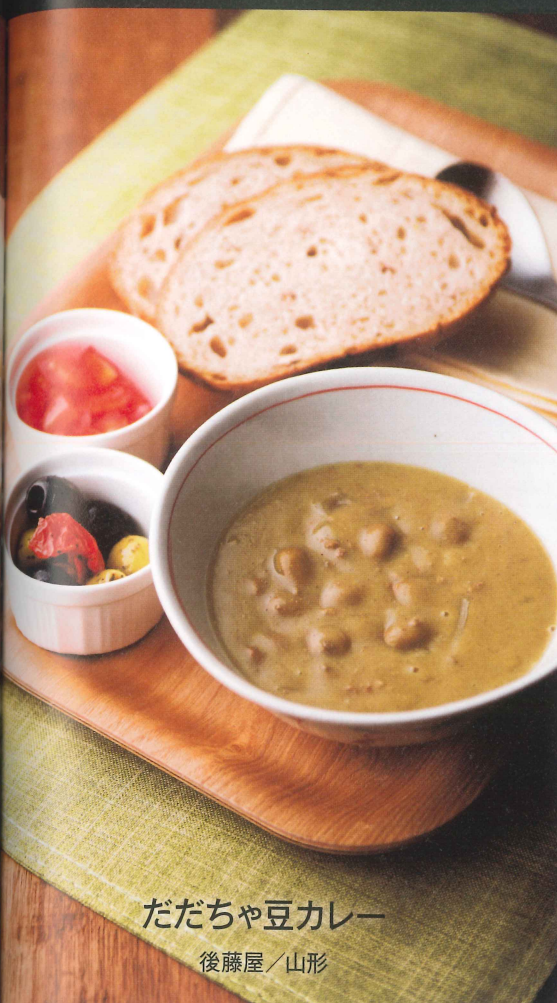
越前いかカレー

クッキング福井/福井



会津地鶏激辛カレー

会津地鶏ネット/福島



だだちゃ豆カレー

後藤屋/山形



野菜とハーブが香る札幌スープカレー

タンゼンテクニカルプロダクト/北海道

*カレー本体に野菜と卵は含まれていません。



「ご当地カレー」

鈴木 さて、次は「ご当地カレー」です。一説には、ご当地カレーなるものは現在、500近く存在するとか。井上 実は僕、こんな肩書も持っていたりするんです。

松浦 「日本カレー大学商学部レトルト学科」所属!?

若松 ということは、ここにある8種のカレーもすべてご存知という?

井上 それがですねえ、いずれもほぼ初対面。それだけに、今回の試食がとても楽しみです。

鈴木 では、北からまいりましょう。北海道といえばスープカレー。発祥の地札幌から、野菜とハーブが香る札幌スープカレーです。

松浦 お、チキンレッグがまるまる1本入ってますね。インパクト大だなあ。若松 でも、じっくり煮込んであるせいか鶏肉がほろほろで食べやすいです。井上 さらにそのカレーなんですけど、食べごたえがあるのは鶏の骨から、いいだしとコラーゲンがたっぷり出ているからなのでしょうね。

鈴木 体が弱っている時に食べると、体の中に栄養がじわーっとしみ渡っていくような気がしますね。

松浦 体によさそう、ということでしょう。山形の「だだちゃ豆カレー」も。枝豆は体にいいと言われてますよね。若松 グリーンカレーというからもっと辛いと思っていけれど、これはちょっとピリッとしたクリームシチューといったところかな。

井上 だだちゃ豆に庄内豚の組み合わせ、強いご当地愛を感じますねえ。

鈴木 ちなみに山形にはほかに、さくらんぼカレーや洋梨のら・ふらんすカレー、いも煮カレーというものもあるそうですよ。

井上 そうなんです、メモメモ。

若松 会津地鶏激辛カレーも想像していたほど激辛ではないですね。

松浦 そのぶん鶏肉の味がしっかり感じられる気がします。地鶏だから、味が濃いですよね。

鈴木 では次、祝・北陸新幹線開通ということで福井から、いかたっぴりの越前いかカレーです。

松浦 わ、いかの香りがぶーんと鼻をくすぐりますねえ。

井上 カニやエビのカレーはよく見かけますけど、イカにこだわったカレーは珍しいですね。しかも越前産のいか使用ですからご当地感ばっちり。

鈴木 NIHOxCHEF CURRYも、牛肉直球勝負を感じます。

井上 わお、この肉のかたまりは!松浦 近江牛100%使用で、しかもよけいなものはいっさい入っていない。うーむ。まさに直球勝負ですね。

若松 最高級のビーフシチューといった印象です。パンと一緒にいただくのもよさそうですね。

井上 お値段的に、しょっちゅうはむずかしいかもしれないけど、自分へのごほうびに食べたい、とっておきのカレーだと思えます!

鈴木 もう一度、ワインが飲みたいなくなってきました……。

「私、いわゆる日本風のカレーが好きなかも」



近江牛のかたまりがゴロリ。「おもてなしにも大活躍しそうですね」(鈴木)

「越前いかカレー」は箱にイカの絵が。パッケージご当地感第1位!



「越前いかって、こんなに風味があるんだ…」

「パッケージにももっとご当地感がほしいなあ」



カレーには一家言お持ちのクック井上さんの話にじっと聞き入る3人。



「お取り寄せだと、いろいろ楽しめてうれしい」

薬味もたくさん揃えて、各々好きにトッピング。



「飲んだ後でもカレーならスッと入るなあ」

「カレーはさほど得意ではないのでドキドキ」



ご当地カレー



井上さんのお気に入り！
[NIIHO×CHEF] CURRY
 1個 (250g×2個入り) **2,700円** (税込)

近江牛の迫力 ★★★

高品質な近江牛を扱う精肉店「サカエヤ」とイタリアンの名店「イル・ジョット」高橋シェフとのコラボカレー。ルーには小麦粉不使用、添加物などもしっかり使わず肉の味が勝負の、プレミアムカレー。

サカエヤ
 ☎ 0120-032-981 (10:00~18:00)
 ☎ 0120-032-984
 ⑤ 水曜・第2・3木曜
 ④ 滋賀県草津市追分南2-1-7
 ⑤ 出荷日から60日 (要冷凍)
 ④ www.omi-gyu.com



越前いかカレー
 1個 (210g) **648円** (税込)

ご当地ならではの感 ★★★

日本海の荒波にもまれて育った越前いかを使用。封を開けた瞬間、いかの香りがぶうんと漂ってくる。いかの身はかめばかむほどじわじわとうま味が。シーフードカレー好きにはたまらない一品。

クッキング福井
 ☎ 0778-51-6515 (9:00~17:00)
 ☎ 0778-53-0732
 ⑤ 土・日曜
 ④ 福井県鯖江市柳町3-5-15
 ⑤ 製造日から1年
 ④ www.cookingfukui.com



野菜とハーブが香る札幌スープカレー
 1個 (370g) **907円** (税込)

発祥の地らしさ感 ★★★

北海道の野菜をじっくり時間をかけて煮込んだスープと、スパイス・ハーブが香るスープカレー。チキンレッグのだしで、さっぱりした中にもしっかりしたコクがあり食べごたえ十分。

タンゼンテクニカルプロダクト
 ☎ 0133-74-8651 (9:00~17:00)
 ☎ 0133-74-8652
 ⑤ 土・日曜・祝日
 ④ 北海道小樽市銭函5-52-11
 ⑤ 製造日から180日
 ④ www.tanzen.co.jp

お取り寄せ情報



だだちゃ豆カレー
 1個 (180g) **648円** (税込)

まろやかさ ★★★

山形県鶴岡市特産、深いコクと甘味の濃い「だだちゃ豆」と、庄内地区産の低コレステロールでヘルシーな「庄内豚」を使用したグリーンカレー。まろやかで風味豊か、辛いものが苦手な人でもOK。

後藤屋
 ☎ 0120-52-3572 (9:00~17:00)
 ☎ 0238-52-4071 ⑤ 土・日曜・祝日
 ④ 山形県東置賜郡高畠町大字一本柳2519-3
 ⑤ 製造日から1年
 ④ www.gotouya.jp



沖縄あぐーカレー
 1箱 (180g) **510円** (税込)

あぐーの風味 ★★★

太陽の恵みのもと、沖縄本島北部・山原(ヤンバル)で育った、沖縄県産あぐーを贅沢に使用。あぐーの脂独特の香りと風味があり、沖縄感たっぷり。数種スパイスをブレンドした大人向けのカレー。

オキハム
 ☎ 098-958-4330 (9:00~17:00)
 ☎ 098-958-4333 ⑤ 土・日曜・祝日
 ④ 沖縄県中頭郡北谷村字座喜味2822-3
 ⑤ 製造日から1年
 ④ www.okiham.co.jp/



会津地鶏激辛カレー
 1個 (220g) **565円** (税込)

スパイスのバランス ★★★

会津地鶏は脂質のバランスがよく、しっかりした歯ごたえとコクのあるうま味が特徴。その会津地鶏の味わいをまるごと生かし、スパイスをブレンドすることで激辛ながらまろやかな味わい。

会津地鶏ネット
 ☎ 0242-94-2266 (9:00~17:00)
 ☎ 0242-96-5055 ⑤ 土・日曜・祝日
 ④ 福島県会津若松市湊町赤井字笹山原3番地
 ⑤ 製造日から2年
 ④ www.aizujidori.net



エビマサラカレー
 1個 (250g) **850円** (税込)

インド料理店の本格派 ★★★

本場インドで10年以上の経験を積んだインド人コックの手作り。小麦粉を使わず大量のたまねぎとカシューナッツで濃厚なうま味とコクを出す北インド仕立て。エビのぷりぷり感がうれしい。

神戸アールティー
 ☎ 078-647-7755 (10:00~12:00, 13:00~15:00)
 aarti@aarti-japan.com ⑤ 土・日曜・祝日
 ④ 兵庫県神戸市長田区若松町5-2-1
 アスタプラザファースト213
 ⑤ 製造日から180日 (要冷凍)
 ④ www.aarti-japan.com



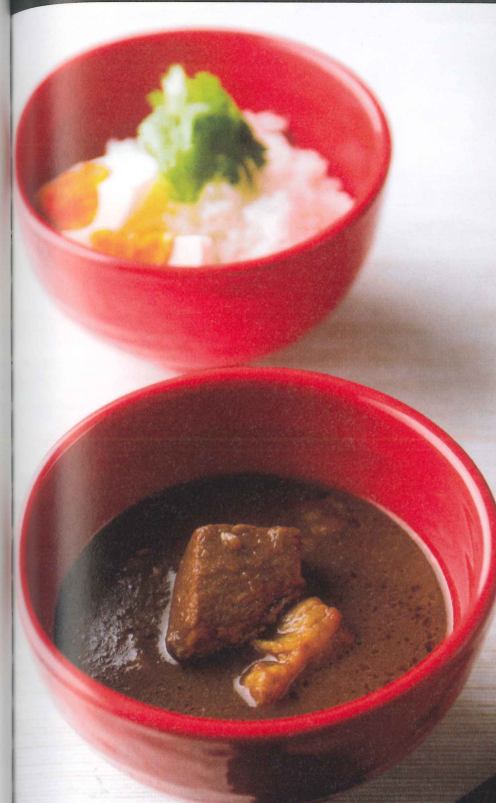
京都伏見 中勢以 枝肉熟成極上ビーフカレー
 1個 (230g×5個入り) **6,480円** (税込)

家族が喜ぶバランス ★★★

京都・伏見の熟成牛肉専門店「中勢以」の但馬牛を使用。牛肉を骨つきのまま3~8週間じっくり寝かせることで、最大限まで引き出された肉のうま味がルーに溶け込み、ぜいたくな味わいに。

阿吽 (あうん)
 ☎ 0595-65-2222 (24時間受付)
 ⑤ 日曜・祝日
 ④ 三重県名張市さつき台1-2
 ⑤ 製造日から1年
 ④ www.aunfood.com

[沖縄]



沖縄あぐーカレー
 オキハム/沖縄

[兵庫]



エビマサラカレー
 神戸アールティー/兵庫

[京都]



京都伏見 中勢以 枝肉熟成極上ビーフカレー
 阿吽/三重

松浦 お、これは京都伏見 中勢以 枝肉熟成極上カレー。京都の肉の名店「中勢以」さんの肉使用ですか。
 若松 辛さ、うま味、甘味のバランスがとれて、日本人好みの味なのでは？ 私、とても気に入りました。
 井上 桐箱入りなのが神々しい。
 鈴木 では次、神戸からエビマサラカレーです。
 松浦 なぜに神戸でインドカレー？
 鈴木 こちら、神戸・北野にある本格インド料理の店「神戸アールティー」のカレーなのですが、ほら、神戸は国際色豊かな街じゃありませんか。
 井上 あ、ええ……。でもたしかに、正統派インドカレーですね。うまい。
 若松 エビが入っていると、ちょっとうれしくないですか？ しかもこれはエビがぶりつとしていて、おいしい。
 鈴木 では最後、沖縄あぐーカレー。あぐーは一般の豚肉に比べてうま味成分のグルタミン酸が2倍だそうです。松浦 比較的さらっとしたルーですけど、あぐーの脂独特の甘い風味の存在感が半端ではありませんね。
 井上 脂の甘味のせいで最初のひと口は甘いんですが、食べている間にじわじわと額から汗が出てきますね。たしかに南国のカレーという感じがします。
 若松 家にいながらにして全国各地の味が楽しめるというのは、お取り寄せならではのですね。
 井上 いやあ、ご当地カレーの世界は深い。僕ももっと勉強しなくては！

YouTube チャンネル「ビデリシャス」

videlicio.us

Videlicio.us (ビデリシャス)は、「VIDEO」と「DELICIOUS」を組み合わせた言葉であり、「食」にまつわるストーリーを集めたメディアです。キュレーションメディアとYouTubeチャンネルを通して新しい動画を毎日配信しています。
www.videlicio.us
www.youtube.com/bidelicio.us



「え、もう終わり!？」と名残惜しそうな4人。



「男性陣のカレー愛の深さにびっくりです」



井上さん、実はカレーのプロデュースも。



「これだけ食べても飽きないカレーって……」