

すーぷかれー あつあつタイムス 第45号

足立区民のためのスープカレー情報

「スープカレー」ファン急増中！もっともっと食べてほしい！

「すーぷかれー あつあつタイムス」第45号です。
足立区の皆さんにスープカレーのおいしさ、楽しさを知っていただきたくて、またまたまた新たに作り直しました。暇つぶしにどうぞ。

今回は、「スープカレー鍋その3」です。12月から期間限定メニューとして登場した「スープカレー鍋」。前年は1種類のスープで、スープカレー鍋をメニューに足しました。今年はオリジナルスープに加えて、さらにもう1種類スープを増やしました。トマトをベースにしたスープカレー鍋。当店のオリジナルスープにトマトを加えたもの。今年はトマト鍋が流行っているとのこと、トマト？？？うちにもある！ということで、当店の酸味レッドスープを基本に新たにスープを作成しました。スープがトマトを基本にしているのはここは具材も、オリジナルスープの鍋とは違うものということで、具材を検討しました。鳥肉やソーセージ、キャベツやコーンなどトマトに合いそうな具材を選びました。鍋で鳥肉はやわらか、野菜もアツアツでこれがけっこういけるんです。個人的にトマトの鍋って、どうなの？と疑問がありました。試食をしたら、意外とおいしいので商品化にしました。今月のレース 女性のお客様は



らのトマトベースの鍋を選んでいただくお客様が多いです。パスタでもトマトベースのものは人気ありますものね。

おいしく具材を楽しんだ後は、残ったスープにご飯をいれて、リゾットを楽しんでいただいております。さらにトッピングでたまごか、チーズをお選びいただけます。今のところ、チーズを選択される方が多いです。

トマトにチーズで、なんかイタリアンって感じがします。しかし、

たまごもオススメなんです。具材のチキンやコーンを少し残しておいて、スープにご飯をよく馴染ませ、そして溶きたまごで、少し半熟気味にとじれば・・・そうです！オムライスの完成です。鍋を楽しんだ後に、オムライスが楽しめます。少しがっかり食べ過ぎ？のような気がしますが、あっさり食べられます。一度に2度おいしいトマトスープカレー鍋！是非！



写真はとり&ベジタブル。皿から溢れんばかりの具材が盛りだくさん。



●● スタッフのひとりごと ●●

どうものび太です。今週はなんかマツタリムード。お正月疲れが今ごろきたか？って感じですかね。先日、小林繁さんの突然の訃報に思わず「えっ」と声がでました。小林繁さんの現役時代はあの独特のサイドスローから投げ込まれる速球に、激しく吹っ飛ば帽子の印象があります。江川卓さんとのCMは、二人しかわからない、語ら

ずとも、わかるだろ？もういいよな。」という雰囲気が見てるこちらに安堵感というか、おだやかな気持ちにさせてくれました。しかし江川とのトレードで阪神行った小林投手の成績は22勝をあげ、うち巨人戦8戦負けなしっていうのが、男の意地とかプライドを感じますよね。また江川も現役時代は22勝を1回でも抜くという目標をもっていただけ。もろもろな事情でのモヤモヤを口であれこれいうことかく 結果で寿した小林投手 男がすね

ヘルシースパイス 講座 シナモン編 その3

シナモンは八つ橋などに用いられ、ニッキと似た独特の香りを持ちます。お菓子づくりが趣味の方には欠かせない存在といえるくらい洋菓子との愛想は抜群です。世界最古の香辛料で紀元前の頃からミイラの防腐剤として用いられていたそうです。

お豆なマメ知識。 ~のど自慢の巻~

NHKのど自慢で合否は鐘の音で知らされていますが、昔は司会者が歌っている途中で「合格です」「もう結構です」と言って歌を中断させていたそうです。でももう結構です、という言葉が「とても結構な歌です」と褒められたと勘違いして大喜びする人が多かったので途中から鐘の音に変更したそうです。よくうたわれる曲で「青い山脈」がありますが昔は東宝が映画宣伝のために学生バイトを送り込んだといわれています。

この日何の日？ 1月23日

□ 電子メールの日 などなど

1, 2, 3と続くので、いろいろな記念日があるのかと思いきや、意外と少なくてびっくり。個人的にアントニオ猪木さんの日かな、とも思ったのですが。この日1日中、思わず「ダーッ！！」と叫んでしまおう。かと思っていたら、この日はジャイアント馬場さんの誕生日だったので。何か運命的なものを感じます。

<<編集者より>> いつもご愛読いただきありがとうございます。太陽がでていてもやっぱり外は寒いですね。今年は雪が降るのかなってぐらい天気がいいですね。お店の終わる4時頃にはまったく予想がつかません。いつも吐く息がはっきり見えるくらい寒いからです。でもそんな寒さでも、普通に外で動き回れる自分がいます。慣れて怖くないですね。おかげで風邪引いてません。極端な温度差に体がついてけないと風邪引きますよ。皆様、風邪にはご注意ください。

発行元：東京スープカレー Cahaya
発行者：草野 能史
住所：東京都足立区一ツ家1-22-18
電話：03-5831-8900
チャハヤブログはこちら
http://blog.livedoor.jp/soupcurry_cahaya