

すーぷかれー あつあつタイムス 第46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46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、「スープカレーのチキン」です。スープカレーの定番の具材としてとり肉があります。当店でも人気があり、店側としてもオススメさせていただいています。まるまる1本とりのレッグが入っている様には、インパクトがあります。以前にも書いたことですが、最初は鳥肉からでるダシをとるために用いられていて、ダシが出た後は捨ててしまっていたそうです。しかし、その話を聞いたそのお店のスープカレーファンが捨ててしまうなら、スープカレーの具材に入れて、出してくれとお願いし、柔らかくホロホロに骨からほぐれるチキンに大変美味しかったことから、以後そのお店で商品化され、大人気商品になったそうです。そのお店はもともとメニューがスープカレーとしか書いてなく、いつしかスープカレーにはとり肉が入っているのがあるのが当たり前という風になってきました。他に追隨したスープカレー屋さんでも大体がとり肉の入った商品があるのはこのためだと思われま



す。鳥肉といっても、一口大のものや揚げた物などお店によって様々な調理法がありますが、基本的には骨付きのとりのレッグを煮込んだものがスープカレーには用いられます。それは先ほど述べたように、とりからダシをとる目的もあるため、骨付きを用い、さらに煮込んだものが商品になります。さてその食べ方ですが、フォークやナイフで身をほぐしながら食べてい



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。

ただいてもいいのですが、できれば手に持って「ガブッ」といっていただきたいですね。骨付きチキンの醍醐味をひと目をはばからず感じていただきたいと思います。クリスマス時期には、いろいろなお店でチキンが販売されますが、当店では1年中楽しめます。じっくり煮込んだほろほろチキン。スパイスたっぷりのスープカレーとからめて、そしてごはんと交えて、是非ご賞味ください。



●● スタッフのひとりごと ●●

どうものび太です。お正月気分はあつという間になくなり、今ではお正月あったけ?ぐらいな勢いで1月が終わろうとしています。これで雪が降るのかね?と思うくらい急にあたたかくなったりして、微妙な天候が続いていますね。体調には十分注意しなくてはですね。最近まったくテレビ見れなくなりましたが、今年は

冬季オリンピックがバンクーバーでありますね。前は荒川静香さんだけの金メダルだけだったのですが、今年はどれだけメダルが取れるのでしょうか?長野オリンピックの時のジャンプは泣きましたね。とにかく一生懸命やっている姿を見るだけでいいです。皆今回のオリンピックのために苦しい練習してきたのですから、怪我とかなく力を出し切ってくれればと思います。途中であきらめたり、投げたりはしないでほしいです。ガンバレ!ニッポン!!

ヘルシースパイス ナツメグ 講座

ナツメグは昔から人間の身体に対して良い効果を持っており、生薬、漢方として使用されてきました。体を暖める効果があり体が冷えやすい冷え性の女性におすすめします。また、その他にも消化器系にも効果があり、整腸作用、腸内ガスの抑制、下痢防止にも活躍します。

お豆なマメ知識。 ~赤(あか)の巻~

赤い色というのは式差額的という波長が一番長く、一番確認しやすい色なのです。生まれたばかりで視力が定まっていない赤ちゃんにとって一番よく見える色が赤なのです。子供向けのがん具に赤が多いのはそのためなのです。ちなみに松田聖子さんの「赤いスイートピー」がリリースされたとき、スイートピーの中には赤い色は存在しなかったそうですが、現在は品種改良で赤いスイートピーも登場しています。

この日何の日? 2月2日

- バスガールの日
- 情報セキュリティの日
- 夫婦の日

などなど

この日は日本で初めてバスガールが登場した日だそう。また毎月22日だけかと思っていたら、この日も夫婦の日みたいです。ちなみに1976年のこの日に徹子の部屋が放送開始されたそうで34年たつのです。徹子さんて今いくつなんでしょう。あとこの日は2が二つでツーツー、ゾーツー・・・「頭痛の日」だそう。嫌な日ですね。

<<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。最近体調を悪くしてしまいました。そこで思ったのが、体調を崩すと自分のことしか見えなくなっている自分がいました。医者にかかきゃ、仕事にいけない、でも休めない、誰かに頼もうか、早く休みたい等々。周りが見えず、マイナスな考えばかり。お客様を喜ばす側の人間がこんな考えではいかん、と切り替えましたが、体調を崩すと、自分も苦しいし、周りにも迷惑をかける。いいことなんて何もないと改めて感じました。皆様も体調には十分ご注意ください。いね。

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