

すーぷかれー

あつあつ
タイムス

第52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52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、またまたまたまた新たに作り直しました。暇つぶしにどうぞ。

今回は、「いろいろなスープカレーのスープ」です。スープカレー屋さんに行くと、そのお店にもよりますが、スープが1種類だけでなく、いろいろな種類のスープが置いてある場合があります。1種類のスープだけで推していくスープカレー屋さんもありますが、お客様に飽きられないように、数種類のスープが用意してある場合があります。色で見分けられるようになっているものや、まったくベースの違うスープを作ったりとお店によって色々工夫が凝らしてあります。ここで当店の例をとって、当店には洋風マイルドスープというスープがあります。当店の基本となるオリジナルスープに「あるもの」を混ぜて作ります。その「あるもの」とは、ヨーグルトです。市販のルーカレーや、本場のカレーにもよくヨーグルトを混ぜることがありますが、スープカレーにもヨーグルトを混ぜると違った味が楽しめるようになります。※当店の場合にはヨーグルトだけでなく、他の食料品も絶妙な塩梅で調合してあります。



ヨーグルトを混ぜることで味がまろやかにになります。カレーの辛さがヨーグルトを入れることで、より食べやすくなります。辛さが気になるお子さまにも食べやすくなるようです。また当然ヨーグルトのもつ整腸作用により、身体にも良い効果が期待できます。でもここで気になるのは、当店のお客様が洋風マイルドスープを食べる場合、このスープをさらに辛くして注文するというところ。当店では辛さを調整できるのですが、このスープに辛味を調整して食べるお客様が多いのです。確かに辛さが和らぎ、食べやすいのですが、あるお客様曰く「辛い」の後に「まろやか」、そして「辛い」という味の波が癖になる、とのこと。なので、洋風マイルドスープを食べるお客様は、他のスープにはなかなか浮気をしないという傾向があります。是非皆様も挑戦してみてください。



平直はとりもベジタブル、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。暖かくなったと思ったら雪が降ったりと全くわからん天気が続いています。体調には十分注意しなきゃですね。最近パソコンに触る機会が多くなりました。飲食業といっても売上など数字の管理や簡単なポスターを作ったり、ホームページを作ったりとパソコンは必需品です。自分がパソコンに触ったのは15年く

らい前ですかね。以前の会社で「これから1人1台パソコンの時代がくるから」と上司に言われ、パソコンを強制的にやらされたのを覚えています。でも1回回ると面白くて「これどうやるんだろう」とか「ここいじったらどうなる」とか本を読むのが嫌なのでパソコンをいじくり倒しているの覚ええました。ここいじったら壊れてしまうのではないか、という恐怖心より好奇心の方が強かったですね。でも完成間近でパソコンが止まってしまうのはショックですよ。

お豆なマメ知識。 ～円の巻～

1869年明治政府が日本の通貨単位を円としました。この時に通貨単位を円と決めたのは当時財務担当だった大隈重信と言われています。西洋でお金を意味するのが人差し指と親指で丸を作っていることから円にしたのです。また円を「EN」とあらわすと西洋では「イン」と呼んでしまうことから「YEN」と書くことと「エン」と呼んでもらえるのでYが使われます。

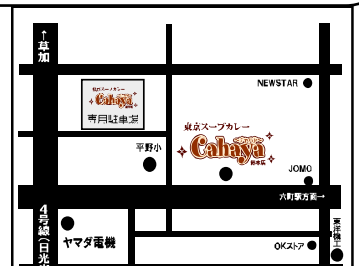
ヘルシースパイス 講座 とうがらし その2

ダ基本的にはそのものの味を楽しむより、香りや辛味に使用されます。料理以外にも様々な調味料の原料として用いられます。暑い気候の場所ほどその消費量は増える傾向があり、幼い頃から胃の刺激に対する耐久力を強くし、発汗を促すため使用しています。

この日何の日? 3月14日

- キャンデーの日
- パイの日
- ホワイトデー
- 数字の日

などなど
3月14日ホワイトデーが有名ですが、314、3.14ということで円周率の日だそうです。なるほど、思いますが、だから何をしたいのやら・・・。



<編集後記>いつもご愛読ありがとうございます。春は間近だと思っけていても、まだまだ寒いですが、雪まで降られると本当に3月?と思っけてしまいますが、皆様も体調には十分お気をつけくださいませ。

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