

# すーぷかれー あつあつタイムス 第55号

足立区民のためのスープカレー情報

## スープカレー、もう食べました?早く食べてみんなに自慢しよう!

「すーぷかれー あつあつタイムス」第55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、「スープカレーの定番具材 お肉編」です。スープカレーに入っているお肉は沢山の種類が使われています。基本は鳥肉だこの紙面でも述べていますが、豚肉や牛肉、それらのお肉の各部位、またベーコンやソーセージなど、肉類といっても様々な形で使用されています。スープカレー屋さんには自店のスープに合うかを考えて食材を入れてますが、スープカレーはどんな食材でも合うので、上記各種の肉を入れてもおいしいです。またその調理方法をさまざま、煮込んだものやあげたもの、いためたものやスモークしたものなど、お店側もいろいろ工夫しています。

さて、ここで当店を例にあげてみます。当店で使用している肉系食材は鳥肉とひき肉とフランクソーセージです。鶏肉は長時間煮込んで骨から身がスプーンでほぐれるほどにしてあります。ひき肉は炒めます。たまねぎと塩、コショウの単純な味付けで肉の旨みを最大限にスープカレーと味わっていただきます。フランクソーサーは軽く油であげます。ソー



セージの皮の部分をパリッと香ばしく調理しています。空腹感がみだされることはもちろん、スープカレーの味をより引き立たせる具材を使用しています。各1つ1つの具材でも十分お腹はいっぱいになると思うのですが、先日とりを頼んで、ひき肉とフランクソーセージをトッピングされるお客様がいました。ひとつの皿に当店全種の肉類が勢ぞろい(作り手としては盛り付けが難しい)。通常スープの量でも皿になみなみになってしまうほどボリュームがありました。さらにライス大盛でしたから、大満足して帰られました。この肉類全盛りで注文されたのは歴代4.5人程度。がちり食べたい方、また作り手を困らせたい方は是非挑戦してみてください。スープカレーはどんな食材にも合うので、同じお肉でもいろいろな部位また調理法に当店でも挑戦して、皆様に新たなスープカレーを提供していきます。



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。プロ野球がセリーグ、パリーグとも開幕しましたね。開幕連敗チームや、サヨナラゲームなど楽しませてくれます。しばらくすると野球もやってくるのが当たり前、みたいな感じになって落ち着いてきてしまうとは思いますが、私は毎日楽しみにしてますよ。さて、そろそろお花見のシーズンですね。私の地元は

足立ではないので、足立区の花見のメッカ、といわれるところはわからないのですが、今年は少しでも長くサクラの美しさを味わってみたいものです。またこの時期「サクラ」をテーマにした曲がリリースされますね。サクラの美しさとその美しさの短命さ、また時期的に卒業とからめた曲が多いですね。あまりテンションが上がるタイプの曲がないので、私個人的にいい歌とは聞いて楽しくなる曲なので、サクラ関連で好きな曲ってあまりないですね。

### お豆なマメ知識。 ~花見の巻~

日本全国でお花見を楽しむ人は約3000万人と言われてます。プロ野球の1年間の観客動員数が約1400万人なので、2倍以上の人がお花見を楽しんでいる計算になります。もっとも奈良時代のお花見というのは桜より梅の花が多かったようです。当時は花を見ながら風流に俳句などをしたための基本でしたが、それを飲み歌えの宴会にしてしまったのが豊臣秀吉でした。

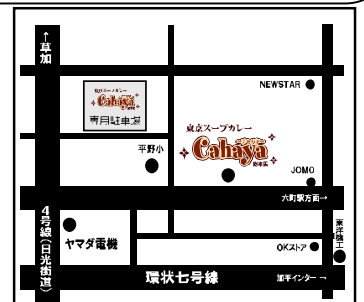
### ヘルシースパイス 講座 とうがらし その3

基本t系にはそのものの味を楽しむより香りつけや辛味つけに使用します。暑い気候の場所ほどその使用料は増える傾向がみられ幼い頃から胃の刺激に対する耐久性を強くし、発汗を促すために私用します。また逆に寒い地方でも体温調節を目的として多く摂取されています。

### この日何の日? 4月4日

- あんぱんの日
- ピアノ調律の日
- 沖縄県誕生の日
- トランスジェンダー日

などなど  
早くも4月ですね。4のぞろ目ですが、この日はヨーヨーの日だそうです。でた! って感じですね。わかりやすい! この日はヨーヨーをやろう!



<編集後記>いつもご愛読ありがとうございます。しかし寒いですね。営業終了後、店前を片付けていると自分の息の白さにびっくり。まだまだ本格的に春になるのは先ですね。これだともまだ寝冷えにも注意が必要です。

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](http://blog.livedoor.jp/soupcurry_cahaya)