

すーぷかれー あつあつタイムス 第60号

足立区民のためのスープカレー情報

巷で話題の食べるラー油、ならぬ「食べるカレーラー油」販売中!

「すーぷかれー あつあつタイムス」第60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、「スープカレーと豚の角煮」です。鶏肉やひき肉、ソーセージなどいろいろな肉類をメイン食材として使っています。そして今回新たに「豚の角煮」をメイン食材として使うことになりました。今まで、期間限定のメニューとして何回か登場させました。登場させる度に好評だったので、この5月にレギュラーメニューとして登場させることに決めました。豚の角煮は当然当店お手製。これが結構時間と手間がかかるので、今まで定番化させることができなかった理由。またそれによって数が多く作れなかったのです。煮込み時間、火加減などで肉のやわらかさや味の染み込み具合が全然違うのです。いろいろ試行錯誤の結果、なんとか安定した味が出せるようになったのです。

どうして豚の角煮なのかという、ボリュームを出したかったというのが理由の1つ。今回1人前に使う角煮の量は180g。豚の角煮がゴロゴロというより、ドーンと皿に入っている感じ。量は結構あるのですが、ここは柔らか



で煮込んであるので、トロトロ状態。意外とペロリといけます。先日女性のお客様もあっさり全部食べていかれました。当然豚のトロトロのコラーゲンの部分もいかけてますからね。残すのはもったいないですよ。また豚の角煮を作ったときのタレも少しスープカレーに混ぜていますので、これも隠し味になっています。

ただ豚の角煮でもボリュームがあるのですが、これでも物足りない方のために、「豚の角煮&ベジタブル」もご用意しております。たっぷり豚の角煮のほかに13種類の野菜



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。



を使用したスープカレー。もっといっぱい食べたい、栄養のバランスを考えて、ちゃんと野菜も取りたいというお客様はこちらをお試しになってください。久しく角煮食べてないなあ、なんて思っている方。是非、チャハヤのスープカレー豚の角煮を食べにきてください。

●● スタッフのひとりごと ●●

どうものび太です。徐々に暑い日が続くようになりましたね。これが普通なのですが、4月まで雪が降っていたことを思うと長い気がしますね。さて最近気になるのが、参議院選挙に抜けての立候補者について。はっきり言っていつもニュースを見て笑わせてもらっています。どれだけ有名人、タレントを擁立すればいいのかと。

スポーツ選手はなんとなくわかるんです。各出身競技をもっと強化したいって。ただHさんやAさんなどのタレントさんはどうなのか。実際政治家になって何をするのか。数が過半数に行くことが目的なんだ。議員さんの能力など関係なく、過半数さえとちまえばいいというのがありです。でも現時点でそれが日本の政治なんですよ。でも国民もバカじゃないですからね。あまり露骨にそんなことやってる政党は痛い目みる気がします。

お豆なマメ知識。 ～エスカレーター～

日本で最初のエスカレーターは上野で開催された大正博覧会で設置され、使用料金は10銭必要でした。急ぎに人のために、東京では右側、関西では左側をあけます。実はヨーロッパでは左側をあけることがルールになっています。1990年にJ R東日本や関東の私鉄で「急ぐ人のために右側をあけてください」とアナウンスをするようになったことから右側をあけるマナーになったのです。

ヘルシースパイス バジル その2

「バジリコ」は食欲増進や消化促進、殺菌作用や防虫効果、虫刺されや炎症症状の緩和などに効果があります。暑さが激しい夏に摂取することでこれらの効果によって快適に過ごせるようになるかも知れません。リラックスや集中力を高める効果もあります。

この日何の日? 5月22日

□ガールスカウトの日 □夫婦の日 などなど
亀田兄弟の父親史郎さんの誕生日だそうです。小さい頃からボクシングを教え、世界チャンピオンですからね。確かに凄いですね、口が……。口は災いの元とは昔の人はいい事いいますよね。



<編集後記>いつもご愛読ありがとうございます。W杯日本代表が発表されましたね。基本的には予選を勝ち抜いたメンバー。つまりは岡田監督のやりたいサッカーができるメンバーですから、力を発揮して欲しいですね。

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