

すーぷかれー

あつあつ
タイムス

第65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65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、「スープカレー豚の角煮」です。以前もご説明しましたが、最近定番メニューにしましたので再度ご案内しましょう。まず当店の豚の角煮は完全に手づくりの逸品なんです。お店の厨房で長時間かけて、煮豚をつくり、そこから味を加えていきます。やっぱりスープカレーですから、皆さんスプーンをご利用になりますよね。だからスプーンでも豚肉が切れないといけない訳です。そのため長時間かけて煮込む必要があります。次に味。当然スープカレーに入るので、スープカレーに合わないとはだめなわけ。単独でもおいしく、さらにスープカレーに浸してもおいしく・・・。試行錯誤重ね、納得した味が出させるようになり、現在定番メニューとして提供するにいたった訳です。また角煮のたれを少しスープカレーに入れることで、辛さの中にもちょっとした甘みも味わえます。次に見た目。お皿からひょっこり顔を出させて豚の角煮を盛りつけていますが、見た目にもボリュームがあります。実際スープに隠れて見えませんが、食べてみるとやっぱり食い応えがあります。でもやわらかく煮てある



ので、皆さま以外とべろりと食べ過ぎてしまうみたいです。そんなお肉ばかりと心配な方には、13種類の野菜も一緒に食べれば栄養満点。がっつりお腹いっぱい帰れます。でここ最近、お肉をさらにやわらかくするためにあるものを加えて調理しています。それを加えることによってお肉の比較的固い部分もほろほろになり、さらにお肉は噛めば噛むほど味が出る、そんな豚の角煮になりました。目を閉じて良く噛んで味わっていると、あるものの正体がわかるかもしれませんよ。長時間煮込む作業というのは、この時期非常にきつい。その暑さを我慢してできあがった角煮は、まさに自信の逸品となるわけです。暑くて食欲のない時、一度に肉や野菜の栄養を摂取できる! そんなチャハヤの豚の角煮、是非1度ご賞味してみてくださいね。



専用パックで冷凍スープカレーにします。レンジで加熱して、お楽しみいただけます。



●● スタッフのひとりごと ●●

どうもお久しぶりののび太です。いやあ暑いですね。毎年こんな暑かった? と思うしまうぐらい今年は暑い日が続いていますね。皆さま体調崩されていないですか? 水分と塩分補充は本当にした方がよいですよ。ということも、こう見ても私、音楽が好きなんです。最近の歌でも、邦楽でも洋楽でもクラシックでも、音楽聴いてると

楽しくなってくるんですよ。ですからあまりしつとりとしたような歌はあまり好みではないんです。学生時代は友人とコンサートなんかよく行きました。で先日友人と行ったコンサート映像がネットで見てビックリ! で、今はいろんなアーティストさんのライブ映像なんか見放題なんですね。懐かしいのはもちろんなんです。ライブはいいですよ。歌っている人も、お客さんもすごく楽しんでいる感じがたまらなくステキ! ライブが見に行きたくなりました。

お豆なマメ知識。 ～枝豆の巻～

昔蚊取り線香は名前の通りまずつぐの線香で1本が30分ぐらいで燃え尽きてしまっていたので、創業者の奥さんが渦巻型にすればとアイデアを出したことで今の形になったそうです。あの渦巻をのぼすと75cmになり燃え尽きるまで7時間かかります。柑橘類の皮にはリモネンという成分が含まれていてこれが蚊にとっていやな匂いなんだそうです。

ヘルシースパイス レガノ その2

「オレガノ」がよくつかわれるのはイタリア料理と地中海料理です。ですので、ピザやスパゲッティ、ビーフシチューには欠かせない香辛料となっています。またオムレツやドレッシングの材料としても適しています。

この日何の日? 9月1日

- 関東大震災記念日
- 防災の日

などなど
この日は関東大震災が起きた日。この日を迎えるたびに、いつ再び関東に大地震が起きるのだろうと心配になってしまいます。そんな日だけでも、災害時の準備をしたいと思えます



<編集後記>いつもご愛読ありがとうございます。先日この暑さでふらっとしてしまいました。水分補充はまめにしないとだめですね。あとちゃんと食事をとって体力をつけないと、この暑さに負けてしまいます。皆さんご注意ください。

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