

すーぷかれー あつあつタイムス 第14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！まだまだ増やしたい！

「すーぷかれー あつあつタイムス」第14号です。早いもので2月ももう終わり。これからも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くためにこのニューズレターを作っていきます！

今回も実際お店であったお客様からの質問に答えてみたい、その2。スープカレーを始めて食べる、という方が思っている疑問をここで払拭してもらいたいと思います。

まず「具材がたくさんあるけど、おすすめは何ですか？」という質問。ラーメン屋さんにいけば、とりあえず「ラーメン」が基本かなと思いますけど、スープカレー屋さんで「スープカレー」だけとは書かれていません。メニューをみると「〇〇カレー」のようにいろいろな具材がかかれていますので、初めての人には選択肢が多いと感じると思います。基本は「とりカレー」でしょう。これはスープを取るときに鶏を使っていたことからスープカレーに鶏肉が入るようになったようです。最初鶏肉は出し用で捨ててしまっていたらしいのですが、長時間スープに入れていくことで、味がしみこみ、身もやわらかく、とてもおいしく、捨てるのにはもったいないということでスープカレーの定番の具材となっ



たようです。ですので基本鶏肉は煮込んだものができますが、店によって揚げたものなど食感が楽しめるようになっています。当然スープにも鶏の味がついているので、スープと鶏肉という具材と一緒に食べるとおいしい訳です。でもお肉が食べたいけど鶏肉は苦手という人はメニューを見て鶏肉以外の肉を使っているものや、肉全般が苦手という人は野菜系のを注文されてみてはいかがでしょうか？



業界初の新スタイル！
スープカレー「ポー」！

スープカレーはどの具材にも合うので、スープがおいしいけれどどの具材を食されても大丈夫だと思います。ですので、「えっ、こんなものスープに入れて大丈夫？」という食材でも、以外とスープカレーと食べるとおいしかったりするんです。例えばスープを自宅に持ち帰り、自宅でお店に無い具材を入れて食べてみると新しい発見と貴方だけのスープカレーに出会えるかもしれません。



●● スタッフのひとりごと ●●

どうも、のび太です。寒かったり、暖かかったり、春になるのかと思いきや全然冬じゃんと思う日々。最近常々思うのが風が強い日が多い。店頭で装飾品を置いているのですが、一気に風でもっていかれることしばしば。周りの建物とかの影響もあるのでしょうか、穏やかな天候が望まれます。あと先日近くの小学校の生徒が授業で

お店に取材にきました。学校の近くのいろんなお店に、疑問や質問を生徒が直接店の人に聞きに行くというもの。自分の話に耳を傾ける熱心な生徒さんの顔つきに感動しつつ、緊張しましたね。メモを取っている漢字が間違っているところも初々しくて、自分も新鮮な気持ちになりました。あの子達が、卒業文集で将来の夢に「スープカレー屋さんになる」なんて書かれるように、これからはがんばらないかんなど思いました。でも自分はサッカー選手でしたけどね。

ヘルシースパイス 講座 その11 ペッパー編 その2

辛さを強調させたい場合はブラックペッパーを、マイルドな味を出したければホワイトペッパーかグリーンペッパー。彩として使われるのが多いピンクペッパー。他にもソースやケチャップの原料としても使用されており、普段食べている食材に不可欠な香料となっています。

お豆なマメ知識。 缶コーヒーの巻

缶コーヒーは日本人が発明したもので、日本初の缶コーヒーはUCCだとされています。ただ当時のUCCはミルクが多く乳飲料と区分され、コーヒー飲料としてはポッカコーヒーが日本初とも言われています。さらにポッカは自動販売機を発明し、手軽にコーヒーが飲めるようになりました。現在もっとも売れているコーヒーはコカコーラのジョージア。アメリカ人にとって缶でコーヒーを飲む風習がなかったため、他社より販売するのが遅かったそうです。

この日何の日？ 3月4日

- サッシの日
- ミシンの日

などなど



ひな祭りの次の日はミシンの日だそうです。こうやってゴロを踏んでいると覚えやすいし、わかりやすいですよ。ミシンの便利さに改めて感動しましょう。きっと桂三枝さんもこの日は特別なんでしょうね。

<<編集者より>> いつもご愛読ありがとうございます。お店の目の前が慌ただしくなってきた今日この頃。3月末に店前の道が4号線と繋がるようになるとのこと。きっとチャハヤを目にする人が多くなることでしょう。いつご来店されてもいいように準備万端にしてお待ちしています。

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
 チャハヤホームページはこちら
<http://www.cahaya.co.jp/>