

すーぷかれー

あつあつ
タイムス

第15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15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!

今回はとあるお客様の話。スープカレーにはまって2年。スープカレーは毎日食べても飽きない、とのこと。「なぜ?」と聞くと一口目のあの味は何回食べてもおいしいと思うし、あの辛さも恋しくなるらしい。その人はルーカレーも好き。でもスープカレーの方が飽きない、とのこと。私も当たり前だが毎日スープカレーを食べています。私も飽きないし、すぐまた食べたくなるんですよ。自分の小さい頃にはなかった味なので逆に新鮮なのかなとも思います。私が北海道で修行中、毎日店に来てくれるお客様がいました。本当に毎日なので当然顔も覚え、「いつもありがとうございます」と声をかける軽く会釈をして、すすめた席につく。驚くべきは毎日注文が同じ。修行の最後の頃は、注文を聞く前に調理し始めても大丈夫くらいでした。その方は大学時代から来てくれていたらしく、今ではその大学の教授になられ、今でも昔と



変わらず、同じ商品を毎日食べられているとのこと。必ず1粒残らずたいらげいきました。どんだけ好きなの?と当時は思いましたが、今ではその人の気持ちが分かるような気がします。その人はスープカレー好きなのはもちろんその店のこのスープカレーが好きという域まで達していました。そこにいる従業員とか店の雰囲気とか店に行く理由は他にもあると思います。別にスープカレーに限らず、この店のこの商品が好きというのはありますけど、毎日というは?と感じますが、それだけスープカレーには人を虜にする可能性のある料理なのだということがわかりました。うちのお店でも早くそのようなお客様ができないかな、と思いながらスープカレーを作っています。ちなみに私は毎日とりかれーを食べています。でもこれが一番うまいと思うんですよ。



業界初の新スタイル!
スープカレー「ポー」!



毎日というは?と感じますが、それだけスープカレーには人を虜にする可能性のある料理なのだということがわかりました。うちのお店でも早くそのようなお客様ができないかな、と思いながらスープカレーを作っています。ちなみに私は毎日とりかれーを食べています。でもこれが一番うまいと思うんですよ。

●● スタッフのひとりごと ●●

どうも、のび太です。始まりました!ワールドベースボールクラシック。第1回大会で優勝したときは、感動しましたね。福留がホームラン打ったとき鳥肌が立ちましたもの。メジャー組がいるのでオリンピックよりも本場の日本代表だから、日本本来の強さが見れるはずです。第1次ステージは2位で通過しました。これからアメリ

カでどんな戦いをしてくれるのか楽しみです。短期決戦ですから調子が大事です。全選手とも調子を上げて臨んで欲しいですね。選手たちがこのチームで野球やるのもこの期間中だけだし、負けたら終わりですから、あの有名選手たちが高校球児に戻った感じがいいですよ。野球人気は低下している?といわれていますが、試合当日の夜の人通りや視聴率を聞くと意外と皆が注目していることが分かります。是非2連覇!がんばれ侍ジャパン!がんばれ!亀井!

ヘルシースパイス その12 クローブ 講座

和名で丁子と呼ばれており、漢方薬としても重宝されています。秘められた効能は多く、胃腸消化機能を促進したり、身体を温めたりする作用があります。また歯が痛いときに、クローブを噛んでいると歯の痛みが和らぐといわれています。

お豆なマメ知識。 インフルエンザ

1743年にイタリアで発生したインフルエンザの語源は「邪悪な星の影響:Influence」と言われたことが元となっています。日本で最初に流行したのは1918年でヨーロッパと貿易が少なかった江戸時代には発生していませんでした。インフルエンザにかかった時熱が出ますが、これは自分の身体が熱を出してウイルスを撃退しようとしている証拠なので、解熱するのではなく熱に抵抗できるような体力をつける、栄養をとるとというのがインフルエンザの治療の要です。

この日何の日? 3月14日

- ホワイトデー
- キャンディーの日
などなど



この日はバレンタインデーのお返しの日ですね。今年のバレンタインは男の子が女の子にチョコをあげる「逆チョコ」が流行っていましたが、ホワイトデーはどうなるのですかね。「逆アメ」「逆マシュマロ」とかですか?チョコもらえなかった俺には関係ないか。

<<編集者より>> いつもご愛読ありがとうございます。ただいま3月の新作を思案中です。いろいろ試みていると、全然だめなものもあれば、「おっ、いける」と思うものもあり一喜一憂しております。お客様に「おいしい」っていただければ全ての苦勞も吹っ飛ばつてものです。3月20日新メニュー登場予定。是非一度ご賞味してみてくださいね。

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