

# すーぷかれー あつあつタイムス 第10号

足立区民のためのスープカレー情報

## 「スープカレー」って何？流行先取り！今のうちにチェック！

「すーぷかれー あつあつタイムス」第10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また作りしました。12月は隔週で作成しています！

さて、今日のテーマは「スープカレー」って何？その10です。今回は「スープ」その2です。スープカレーの基本として、スープを楽しむ、という点があげられます。ルーカレーでルーだけ楽しむことはあまり無いのかと思います。ご飯と混ぜてルーカレーは食べますが、スープカレーはスープそのものだけでも十分楽しませてくれます。スープカレー店もたくさん出店していますが、そのお店の個性は、やはり「スープ」に表れています。濃厚、さっぱり、しょっぱい、辛い、辛い、酸っぱいなどいろいろなスープがあります。私もいろいろな店に行ってスープカレーを食べると「うん、うまい」と唸らされたり、「???」と頭の上に浮かんでしまうようなスープであったり、味だけでなく「なるほどな」と感心してしまう時もあります。またスープの見た目も大事です。私もそうですが、単純にカレーを聞いてしまうと茶色や黄土色のスープを思い浮かべます。しかし、いざ商品がでてくると、赤だったり、緑だったり、真っ黒だったり、具材の色合いとともに考えた



スープがあります。中にはホワイトスープカレーなんて、見た目「クリームシチューじゃないか!」と言いたくなりましたが、いざ食べるとカレーの味がちゃんとしていて、美味しかったです。一口にスープカレーと言っても基本と成るスープをベースに、そこからさらに枝葉に分かれていくので、1回食べて満足するには、惜しい食べ物です。当然お気に入りのメニューを徹底的に食べ尽くすのもいいのですが、是非、1つのお店でも、何種類かのメニューを食べしてほしいし、いろいろな店のスープカレー



白黒でわかりづらいですがこのスープ、真っ赤なんです！

を食べしてほしいと思います。またスープに限らず、具材にも注目してほしいです。お酒を飲む機会も多く、鍋物やおせち、お雑煮など食べるもののお決まりのパターンになりがちなこの時期、スパイス効果で、健康を保ち、さらにスープカレーのいろいろなバリエーションを楽しんでみてください。



### ●● スタッフのひとりとこ ●●

どうも、のび太です。クリスマスも終わり、あとは大晦日をお待ちするような時期になってきました。私のクリスマスは寒さで鼻を赤くし、1人トナカイを演じていました。前回予想したM1優勝者は見事に外れましたね。優勝したコンビには来年も頑張ってもらいましょう。ということで、あとは有馬記念ですね。よく今年の世相が

が馬券になる！と言われていますが、今年一番の話題って何だったでしょう？北京オリンピック？アメリカ大統領選？日本も総理が変わりました。また今年のG1は牝馬が強かったみたいですね。私は日本に注目して、そのままか、馬名が漢字になる馬に注目しています。今年1年の総決算ですからね。運試し程度にやってみようと思います。もし外れても、来年も金杯で取り返すぐらいの前向きな気持ちでいます！

### ヘルシースパイス 講座 その8 シナモン編

皆様ご存知の通り、砂糖と相性がよく、洋菓子によく用いられ、香りつけに使われます。実はカレーにも用いられます。発汗作用も含まれ、多少料理に混ぜるとダイエット効果も期待できるみたいです。世界最古の香辛料で紀元前からミラの防腐剤として用いられていたようです。

### お豆なマメ知識。 ~ケーキの巻~

ケーキの名前の由来について。パウンドケーキは小麦粉と砂糖とバター、それぞれを1ポンドずつの量でつくることからきているそうです。またティラミスはイタリア語で「私を上に乗せて」という意味になり、気分を高揚させ元気になるという意味だそうです。ホールケーキのサイズは「号」で表しますが、1号は1寸と同じで約3cm。10寸で1尺ですから、10号用のケーキ箱を尺箱と呼ぶそうです。

### この日何の日？ 12月26日

□ ふろの日 などなど



この日は「ふろの日」だけでした。年末まで31日まで特別な日ってないみたいです。ただ1542年のこの日、あの徳川家康の誕生日って知ってました？江戸幕府を開いたのは58歳のときだったんですね。これを他人に話して、その後話を広げるのは私には難しそうです。

<<編集者より>> いつもご愛読いただきありがとうございます。今年も残りわずかとなってまいりました。皆様にスープカレーの良さを伝えるべくはじめたこのニュースレターも早いもので10回作成することができました。このニュースレターを見て、スープカレーを食べに来た！なんてお客様がいると感動してしまいます。来年もスープカレーを庶民的食べ物にするべく、このニュースレターを続けていきたいと思っていますので、よろしくお願いたします。

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/>