

# すーぷかれー あつあつタイムス 第100号

足立区民のためのスープカレー情報

## 「あなたの街の美味しいパワースポット」として生まれ変わりました。

「すーぷかれー あつあつタイムス」第100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、また懲りずに今回も作りました。暇つぶしにどうぞ。

今回は、「祝100号」です。このスープカレータイムスでめでたく100回を迎えることができました。ご愛読いただいた皆さまのお陰です。ありがとうございます。スープカレーのこと知って頂く為始めたこのすーぷかれーあつあつタイムス。スープカレーの食べ方や歴史、成り立ちから、当店の宣伝?も含めて記述してきました。まあこれだけネタも続いたな、と自分にも感心してしまいましたが、これからもより多くの方にスープカレーの良さを広めるため、200回、300回と続けていきたいと思えます。これからもどうぞよろしくお願い致します。

さて今回は簡単に今までの復習です。スープカレーの食べ方って皆さま覚えてますか?そうです。スプーンにライスを持って、スープに浸して食べるが正解です。でも正解とはいいいながら、お客様の一番おいしく食べれる食べ方が正解です。食後のライス皿を見て、きれいなお皿を見ると、スープに浸して食べているなどわかります。また、ルーカレーのようにライスにスープをかけて食べられるお客様もいます。



市内にもスープカレーのお店が増えてきているので、当店に限らず、他店でスープカレーを食べたとき、スープに浸して食べれば「知ってるな」と優越感に浸れるでしょう。次にスープカレーの歴史。もともと札幌で誕生した料理で、作者が体に良いものを一つの鍋に全部入れようと考え、野菜やお肉で出しをとって、体にいいとされる香辛料をふんだんに混ぜた結果、カレーに似た味になったとされています。この香辛料の配合によって、お店ごとに味が変わってきます。3種類の香辛料を入れるとカレーの味になります。また味そのものに影響はないが、体にはメチャメチャいい香辛料もあります。何を使うかはそのお店によって異なるので、いろんなお店で食べ比べてみるのも、スープカレーの楽しみ方でもあります。まだまだ未知なる魅力がたくさん。スープカレーを皆さまと一緒に追及していきたいと思えます。



これが濃化した「幸福の黄色いラー油。店頭でなら900円でご購入いただけます。



### ●● スタッフのひとりごと ●●

どうものび太です。10月も半ばですね。すっかり秋めいてまいりました。この前まで暑くてヒーヒーいっていたのが嘘のようですが過ぎしやすことは確かです。体調万全で日々挑みたいですね。先日、足立区の花火大会でしたが、どうだったのでしょうか?とてもきれいな大輪の花を夜空いっぱいに広げていたと思えます。

この時期の花火ってのは、寒さもあってか、終わった後の寂しさを感じます。夏場は花火の後テンションあがるのですが、寒いとテンションが下がって、妙なため息がでると、うちの女性スタッフが申しておりました(笑)。きれいなものを見て、目を養うのは大事なことです。そんな事いうなよと思いましたが、そんな私も足立に来て3年。未だ花火大会に行けていませんが、来年こそは思っております。でも花火にいい思い出がないので、くっく(涙)

### お豆なマメ知識。 ~秋の巻~

なぜこの季節を秋と呼ぶかというにはいろいろな説があります。「山の木々が紅葉して赤くなる→あきくなる」「空の色が清らかになる→明らかになる→あき」「穀物がたくさん実ることを、飽き満ちる→あき」と諸説あります。また秋になる木の実などがたくさんとれて、秋になると作物の取引が盛んになることから、商売知ることを「商い→あきない」と呼ぶようになったとも言われています。

### ヘルシースパイス パセリ その2

「パセリ」は生の状態でも、感想した状態のものと同様に彩りとして使うことがほとんどですが、それ以外にもブーケガルニとしてスープに入れたりして香り付けに使うこともできます。基本的に香り付けに使用する場合は、生のパセリを使うのが最も理想です。

### この日何の日? 10月15日

- ぞうりの日
- たすけあいの日
- 人形の日
- お菓子の日

など  
この日はたすけあいの日だそうで、今年は震災もあってこういう日になにかできることをしたいですね。あれから7カ月。悲劇を忘れずに、一歩一歩確かついていかなくては 改めて感じます



<編集後記>いつもご愛読ありがとうございます。無事三周年を迎えることが出来ました。多くのお客様に来店していただき感謝しております。これからもスープカレー道に精進していきますので、よろしくお願致します。

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://cahaya.co.jp>