

# Umekiki

おいしいを、めききする

Vol.9

Take Free



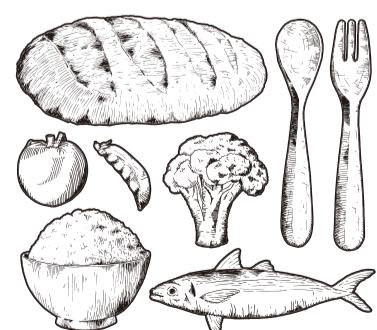
GRAND FRONT OSAKA  
グランフロント大阪



Spice-kissed Curry is a favorite  
with so many people!

この夏食べたい、愛されスパイスとカレーを目利きする

今年も暑い夏がやってきた  
食欲がなくなり体力も落ちてしまうこの時期でも食べたくなるカレー  
そぞろ香りや目の覚めるような辛みをもたらすだけでなく、  
様々な効能を持つスパイスを学びながら、カレーが誰をも虜にするその理由を探り味わう



Umekiki

おいしいを、めききする



## Why do we so love curry in the summer?

どの家庭の食卓にも一度は登場したことがあるであろう、日本の国民食とも言えるカレー。

食欲が落ちる夏でもカレーなら、という声も多い。何がそんなに人々を惹きつけるのか。

誰をも虜にするカレーの魅力と体にもたらすおいしい力を目利きする。

### ルーツは家族を想うインド人の知恵袋

カレーが生まれたインドでは「カレー」という料理は存在しない。家庭ごとに独自に配合したスパイスを様々な料理に使用する。これが「マサラ」と呼ばれる、日本のカレーのルーツとなっているのだ。日本のお袋の味同様、マサラも家庭によって異なる。家族の体調や気分、その日の天候などによってマサラを使い分ける技が受け継がれているのだ。

### とろみのあるカレーはイギリス由来

かつてイギリスの植民地であったインドから持ち出され、英国流にアレンジされたカレーが日本に持ち込まれたのは明治初期の頃だという。小麦粉でとろみをつけたカレーと呼ばれる食べ物は文明開化の日本でたちまち人気に火が付いた。学校給食にも登場するようになり子どもから大人まで誰をも虜にする国民食となったのだ。

### 世界に広がるカレー愛

世界各国で様々な名称で愛されるカレー。日本にカレーを伝えたイギリスではシチューのようにとろみがあるチキンカレーが人気。辛さよりスパイスの風味をきかせたフランスのカレーや水気の多いスパイシーなタイカレーなど、東南アジアを中心に世界に広がっている。

## A chef's curry story!

グランフロント大阪のシェフから学ぶスパイスカレーの第一歩

**Q 絶対入れるスパイスは？**

**A** その日の気分によって色々かわるが、おおよそガラムマサラ、クミンシード、ナツメグ、オールスパイス、コリアンダー、パブリカ、ジンジャー、カルダモンなどを入れる。その日手に入った食材に合わせて、どれかひとつのスパイスを強めに効かせるようにして様々なカレーを愉しんでいる。

**Q 作り方は？**

**A** 油にホールスパイスや生姜、ニンニクを入れて弱火で香り付けし、色が付いたら取り出し、玉ねぎやトマトなどを入れてペーストに。その際味付けのためではなく水分を飛ばすために少しの塩を。その後パウダー状のスパイスと肉などの食材を。隠し味にマイルドな辛味のディジョンマスタードとハチミツを入れる。

**Q どうしてカレーが好きなの？**

**A** どんな野菜でも、カレーを引き立てる素材となる。野菜の切れ端もカレーベースの材料にもってこい。例えばじゃがいもが余れば、とろみたっぷりのカレーにするなど、食材に合わせて皿に変化をつければ幾通りものカレーが愉しめるのが面白い。余った食材を活かし、まかないカレーを作ることも多い。

取材協力：GARB MONAQUE うめきた広場1階  
シェフ 中松 洋一氏

店で提供する料理にもスパイスを豊富に取り入れる。  
将来はカレー屋を目指すほどのカレー好き。



Selected by CANTE GRANDE

# Let's study about SPICE !!!

夏に食べたくなる、というのにはもっともな理由がある。

今回は、スパイスが効いた本場インドのカレーとチャイが愉しめるCANTE GRANDEがセレクトした

スパイスの覚えておきたい特徴と使い方を知る。この夏、スパイスを生活の一部に。

The collage features nine different Indian spices, each with a photograph and a brief description:

- ジンジャー (Ginger)**: 体を芯から温める辛みにやみつき。日本人に馴染みの深い生姜。フレッシュの生姜のさっぱりした辛みと比べパウダーはしっかりと辛みが。さわやかな香りが特徴。インドでは紀元前の昔から栽培されていたと言われる、歴史の古いスパイスのひとつ。
- ターメリック (Turmeric)**: 黄色に食材を染める主役級スパイス。カレーの色付け、香り付けに欠かせない。独特なやや土臭い香りをもち、入れ過ぎると苦味がるので注意。ウコンといえば馴染みが深い。黄色の色素の主成分クルクミンは、油と合わせて使うときれいに色付けをすることができる。
- シナモン (Cinnamon)**: 香り高い世界最古のスパイスのひとつ。シナモンの幹や枝の皮をはぎ取り乾燥させたもの。
- クミン (Cumin)**: カレーの香ばしさの生みの親。エスニックな芳香をもち、これを入れると入れないでは大きく差がでるカレーにとって重要な王道スパイス。こんがりとローストしてから使うとより深い味わいに。煮込み系のカレーによく合う。炒めたクミンを米に混ぜて炊くと、カレーに合う、香り豊かなクミンライスに。
- コリアンダー (Coriander)**: あらゆる料理に使える万能スパイス。コリアンダーの種子を乾燥させてパウダー状にしたもの。好き嫌いの分かれ独特な葉の香りはほとんどなくマイルドでさわやかな香り。カレーに欠かせないスパイスのひとつで、普段の料理にも味に深みを出す隠し味としても活躍する。
- 唐辛子 (Chili Pepper)**: 言わずと知れた辛み付けの王様。唐辛子自体の味を愉しむというより香り付けや辛み付けに。熱に弱いので弱火にかけた油でじっくり辛みと香りをうつすと良い。別名カイエンペッパー、リベッパー、レッドペッパーと呼ばれ、世界各国に色々形、風味が異なる品種が約3,000種あるという。
- クローブ (Cloves)**: くさみの強い肉系のカレーに。チョウジノキの花蕾から作るスパイスで漢方薬としても愛され、効能が多い。クローブ自体香りが強いので少量で豚肉や羊肉などのくさみをとる効果が。甘く濃厚な香りのなかに、しげれるような刺激的な風味が広がる。
- A** 国ごとに違いはあるが、インドでは一般的に寝かせることはないという。スパイスの香りと風味、そして辛みが飛ぶからだ。ホールやシードのスパイスであれば最初に油とともに火にかけて、香りや風味、辛みをうつして閉じ込める。パウダー状のスパイスはできるだけ食べる直前に入れるという。
- Q** 寝かせないほうがおいしいカレー
- A** インドでは実はナンよりチャパティ
- Q** インドでは実はナンよりチャパティ
- A** 日本でインドカレーを食べる際はナンが一般的だが、インドではチャパティと食べることがほとんど。チャパティは全粒粉と水を捏ねて生地を作り発酵させずに薄くのばして焼いたもの。ナンに比べて安価な材料で作れる上に、発酵の手間もからない。一方、ナンはタンゴールという専用窯で焼くため設備も必要なのだ。
- Q** つけあわせのあれこれ
- A** まずはアチャール。インド風のお漬物のようなもので野菜や果物をスパイス・酢と一緒に漬けたもの。酸味が強いものが多い。次にピックル。ヨーロッパでよく食べられているピクルスとは少し異なり、青唐辛子やマンゴーなどを赤唐辛子などのスパイス類をいれた植物油に漬け込んで作る。そして最後にヨーグルト。デザートというよりカレーの合間に食べることが多いという。

## Stock of knowledge about curry!

知っておきたいインドカレーのうんちく

**Q** 寝かせないほうがおいしいカレー

**A** 国ごとに違いはあるが、インドでは一般的に寝かせることはないという。スパイスの香りと風味、そして辛みが飛ぶからだ。ホールやシードのスパイスであれば最初に油とともに火にかけて、香りや風味、辛みをうつして閉じ込める。パウダー状のスパイスはできるだけ食べる直前に入れるという。

**Q** インドでは実はナンよりチャパティ

**A** 日本でインドカレーを食べる際はナンが一般的だが、インドではチャパティと食べることがほとんど。チャパティは全粒粉と水を捏ねて生地を作り発酵させずに薄くのばして焼いたもの。ナンに比べて安価な材料で作れる上に、発酵の手間もからない。一方、ナンはタンゴールという専用窯で焼くため設備も必要なのだ。

**Q** つけあわせのあれこれ

**A** まずはアチャール。インド風のお漬物のようなもので野菜や果物をスパイス・酢と一緒に漬けたもの。酸味が強いものが多い。次にピックル。ヨーロッパでよく食べられているピクルスとは少し異なり、青唐辛子やマンゴーなどを赤唐辛子などのスパイス類をいれた植物油に漬け込んで作る。そして最後にヨーグルト。デザートというよりカレーの合間に食べることが多いという。





# ENJOY THE COMBINATION OF SPECIAL SUMMER VEGETABLES AND CURRY SPICES!

とびっきりの夏野菜とカレースパイスの出会い!

## トマト

トマトの色素はリコピンの色。「小林ファーム」のトマトは露地栽培されていて、真夏の太陽の光をいっぱい浴びて真っ赤に熟れ、水分をたっぷり蓄えている。冷やしてそのまま食べてもおいしいが、カレーに加える水分の代わりにも使える優れもの。水を入れるよりずっとコクが出て、野菜の自然な甘みも加わり、一味違った仕上がりに!



小林一世さん  
ご飯にカレーをかけた“カレーライス”は意外にもあまり好きではないと話す小林さん。カレーと主食は別々に盛りつけて食べたい派。でも一緒に盛られて出されても奥さんに文句は言いません!人参、じゅがいも、玉ねぎ、お肉の昔ながらの王道力レバがやっぱり一番おいしいと話す。

小林ファーム／神戸市北区



## 千両茄子

茄子の皮の色は「ナスニン」というアントシアニン系の色素で、ポリフェノールの一種。「貝塚Y農園」の茄子は露地栽培で、夏から秋にかけて旬を迎える。油ともスパイスとも相性がいいので、カレーにもカレーのおともにもぴったり。



山本 光男さん

箸の产地で有名な貝塚市木積に山本さんの畑はある。無農薬で野菜を育てていることもあり、日中はほぼ畑で過ごしている。昼食も畑に建てた小屋で食べる山本さんが一番好きなカレーは、具材に大根の葉っぱだけを使った“大根葉カレー”。夏は茄子をとろろにしたカレーが定番。

貝塚Y農園／大阪府貝塚市

## ビーツ

独特の土臭さがあり、鮮やかな赤紫色から別名火焔菜(かえんさい)とよばれるビーツ。赤紫色の成分は「ベタシアニン」という。しょ糖が多く含まれているため、強い甘みが感じられるのも特長。無農薬でじっくり育てられた「あぐりずむ」のビーツは、小ぶりながら味と色が濃い。

### 大堂 利津子さん

その時々の旬の野菜を使いかれーからも季節を感じることが出来るようにしている。お肉の代わりにたんぱく質豊富な豆を入れて作ることもある。トマトやビーツを使った赤いカレーも大好物。

あぐりずむ／兵庫県能勢町



## ゴーヤ

ビタミンCを豊富に含んでいることで知られ、独特の苦みが特長のゴーヤ。この苦みは「モモルデシン」という成分。「ねね屋&射手屋農園」では、ハウス栽培で農薬を使わず、歯の幅を広く取り、ストレスがかからないように育てている。暑さでだれてしまいがちな季節になると、何故か食べたくなる?!



東川 加奈子さん

野菜カレーが大好きだと語る東川さん。野菜をたっぷり入れたカレーは旨味がぎっしり詰まっていて見た目も鮮やか。お肉なしでも満足出来るのが好きなポイントなのだそう。

ねね屋&射手屋農園／大阪府泉佐野市

## 玉ねぎ

乳酸菌を使った「EM栽培」と呼ばれる自然農法で育てた、「北摂ナチュラルファーム」の玉ねぎは、水分が多くシャキシャキした食感で甘みが強いのが特長。切る時に目にしみて涙を出させるのは「硫化アリル」という成分。玉ねぎには、肉や魚の臭みを消してくれるだけでなく、素材をやわらかくしてくれる成分が含まれているそう。熱を加えると甘みが増し、料理に旨味をプラスしてくれる。



林 和夫さん

こだわりを持って無農薬自然農法で野菜を育てる林さんはカレーを作る時もスパイスを炒めるところから始める本格派。隠し味に入る林檎がポイントだと教えてくれた。

自然農法 北摂ナチュラルファーム／兵庫県三田市

## 丸さやオクラ

(緑=丸みちゃん・白=楊貴妃・赤=赤丸み)

通常の五角のオクラより甘みがあり、大きく育てても種が硬くならず実もやわらかいのが特長。ネバネバ成分は食物繊維で、βカロテンやカリウム、カルシウムも豊富に含んでいる。定植するのは5月。発芽率が悪いので種をぬるま湯に浸けて、皮を柔らかくしてあげる必要があるそう。「KOM'S FARM」では、一気に大きくなってしまうのを防ぐため、2本の苗を並べて一緒に植えている。

### 小村 香織さん、 小村 晋さん夫妻

オクラはもちろん、畑で採れた旬の野菜をたっぷり入れて、じっくり煮込んだカレーが大好きなご夫婦。使うお肉は牛スジがお気に入り。朝晩の畑のチェックがお二人の日課。

KOM'S FARM／丹波市春日町



## ズッキーニゼファー

ズッキーニの中でも特に旨味成分が多いとされるゼファーを、乳酸菌生産物質を使い無農薬で育てている「Vege Fru HOUSE Buu Fuu Uuu」。ゼファーは、両端が緑で中心が黄色のことから、別名グリーンパンツと呼ばれる。カリウムやビタミンCを多く含み、βカロテンやビタミンB群も含まれている。生食することも可能。



立道 智昭さん、  
立道 智恵さん姉妹

イタリアやフランスなどヨーロッパ品種の野菜を多く育てる立道さん姉妹。乳酸菌生産物質を用いた独自の農法で栽培。立道家の夏のカレーは、ヨーロッパ品種の夏野菜を使ってじっくり煮込んだカレーが定番。

Vege Fru HOUSE Buu Fuu Uuu／  
大阪府泉南市



毎週木曜  
12:30~19:00

紹介した農家さんに会いに行こう!  
Umekiki木曜マルシェ

毎週木曜日、グランフロント大阪で開催されるマルシェには、約15軒ほどの農家さんが、自慢のこだわり食材を持ち寄って出店する。朝産んだばかりの採れたて卵や、旬の野菜や果物は摘み立てで鮮度抜群。珍しいヨーロッパ品種の野菜や郷土野菜もお目見えする。今号のテーマであるカレーに入れたい野菜や、カレーに使うスパイスと合わせるとおいしい野菜などもぞくぞく登場。手間を惜しまず丁寧に栽培した農家さんだからこそ知っている、おいしい食材の選び方や調理法のmekiki pointを聞きながらお買い物を愉しんで。

日時: 毎週木曜日 12:30~19:00 ※申込不要・入場無料

場所: グランフロント大阪 うめきた広場 地下1階(ペーカリーカフェ THE CITY BAKERY前)

\*野菜は、天候や生育の状況により、充分な収量が確保出来ない場合があります。各農家の出店日はUmekiki公式ホームページでご確認ください。(http://umekiki.jp/)

カレーとの相性が良く、夏に旬を迎えて栄養価もぐっと高くなる農家さんおすすめの野菜をご紹介!こだわりの栽培法で夏の太陽をいっぱい浴びて育った野菜たちが、身体においしい理由を聞いた。



## Add spices to special summer vegetables to create some tasty dishes!

スパイスが夏野菜をおいしいひと皿に変える！

グランフロント大阪の人気店3店舗に聞いた、農家さんおすすめの夏野菜を、カレーに合う一品に変える技。スパイスの刺激的な香りで食欲をそそり、その効能を上手く利用して暑さに負けない身体に。

### DEAN & DELUCA

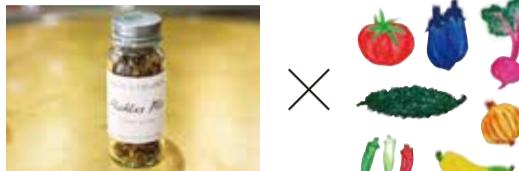
お箸が止まらない！カレー風味のゴーヤ炒め



ガラムマサラ ¥697

India Spice&Masala Companyのスパイスシリーズの1アイテムで、カルダモンやコリアンダー、マースなどをミックスした北インドの料理に使われる基本的なスパイス。ゴーヤを塩とガラムマサラで炒めれば、インド風野菜炒め“サブジ”的出来上がり。ココナッツオイルを使えば更に本格的な味に。複雑な調合も不要で簡単にカレー風味の一品が出来上がる。スパイスの香りで野菜が沢山食べられそう。

野菜が沢山食べられる！本格派ピクルス



ピクルスマックス ¥564

オールスパイス、コリアンダー、マスター、唐辛子など10種のスパイスをブレンド。煮込み料理やフレーバーベニガーなどにも使える。お好みのビネガーに砂糖とピクルスマックスを合わせ、一度沸騰させて冷ましたマリネ液に塩揉みした野菜を漬け込めば、スパイスの香りが豊かな本格的ピクルスの出来上がり。カレーでこってりした後口をさっぱりさせてくれる。

香り爽やか！簡単シャキシャキサラダ



大分県産ジェノベーゼソース ¥972

大分県産のバジルと、DEAN & DELUCAオリジナルのトスカーナ産オリーブオイル、24ヶ月熟成のロディジャーノチーズを使ったこだわり仕上げ。薄くスライスして水にさらし、辛味を抜いた玉ねぎとカットしたトマトに適量かけるだけで簡単な一品が完成。爽やかなバジルの風味と野菜の旨味が口いっぱいに広がるサラダは、カレーのおともにぴったり。



#### SHOP INFORMATION

マーケットストア&カフェレストラン  
**DEAN & DELUCA**

うめきた広場地下1階

営業時間 10:00~22:00

電話番号 06-6359-1661

#### EVENT

マルシェの野菜をスパイスでもっとおいしく！

Umekiki木曜マルシェとDEAN & DELUCAがコラボ！マルシェの野菜と上記で紹介した商品を使った、おいしい試食が登場。

・開催日：8月13日、27日

・開催時間：①15:00~ ②17:00~（無くなり次第終了）

・場所：うめきた広場地下1階 DEAN & DELUCA店内

・参加費：無料 ・申込不要

### 茅乃舎

創業明治26年の久原本家による調味料の専門店。料理人が素材を吟味し、おいしさにこだわって配合に工夫した調味料が揃う

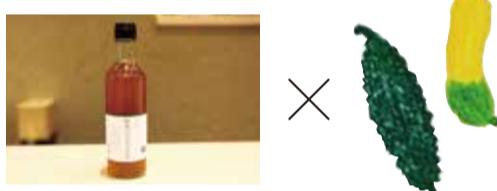
寿司酢で簡単！バジル香るサラダ



〈写真左より〉寿司酢 ¥756 バジルとガーリックのソルト ¥648

スライスした玉ねぎとざっくり切ったトマトを、バジルとガーリックのソルトと寿司酢で和えるだけで出来る、簡単漬け風サラダ。程よい酸味とバジルの香りで、カレーの箸休めにぴったり。バジルとガーリックのソルトにはオニオン、オレガノ、ブラックペッパーもブレンドされているので、キノコソテーやトマトソースに加えるのもおすすめ。

出汁が効いている！まろやかピクルス



和風ピクルスの素 ¥756

まろやかな国産純米酢に、特製昆布出汁と自家製鰹魚醤をえた、味わい深い和風ピクルスの素。化学調味料、保存料はもちろん無添加。食べやすく切ったズッキーニゼファーとゴーヤを暫く漬け込めば、だしが効いて酸味が優しい、野菜が沢山食べられる和風ピクルスの完成。その他色々な旬野菜を漬け込んで、色とりどりの和風ピクルスを愉しんで。

和えるだけ！旨味たっぷりのおとも



煎り酒 ¥972

日本酒、鰹節、昆布だし、魚醤を加え、梅酢でさっぱり仕上げた、お醤油代わりにも調理酢代わりにも使える減塩調味料。茹でたオクラや焼き茄子にかけるだけで、旨味たっぷりのおともが完成。オイルを合わせてドレッシング風に使うのもおすすめ。オリーブオイルならイタリア風、胡麻油なら中華風と、気分に合わせて色々な楽しみ方が出来る万能調味料。



#### SHOP INFORMATION

調味料・加工食品  
**茅乃舎**

うめきた広場地下1階

営業時間 10:00~22:00

電話番号 06-6485-7466

#### EVENT

和風出汁の効いたピクルスを味見！

期間限定メニュー実施期間の木曜日、上記で紹介した和風ピクルスの素を使って作ったピクルスをご用意。どんな野菜が登場するかはお楽しみ。

・開催日：8月13日、20日、27日（終日提供）

・場所：うめきた広場地下1階 茅乃舎店内

・参加費：無料 ・申込不要

### Natural House Aoyama Organicmart

自然と共に存するオーガニックライフを広めるために、野菜や自然化粧品、飲み物まで、幅広い商品が揃う、オーガニック専門店

柚子香る！オーガニックオニオンサラダ



大地の想いノンオイル有機ドレッシング（玉ねぎ柚子）¥648

サラダ玉ねぎの甘味と柚子の爽やかな風味が、有機醤油の旨味を引き立て、野菜にもお肉にもよく合うドレッシング。スライスしたオニオンにかけすれば贅沢なオニオンサラダの完成。ゴーヤやズッキーニにもよく合う。お肉を焼く前に漬け込んだり、焼く時に絡めたり、調味料代わりに使うのもおすすめ。玉ねぎに含まれる成分がお肉を柔らかく仕上げてくれる。

旨味たっぷり！お口さっぱり冷やしトマト



大地の想いノンオイル有機ドレッシング（有機生姜）¥648

有機醤油の旨味の中に、サラダ玉ねぎの甘味と生姜の辛味がアクセントになっていて、揚げ物や豆腐料理にもよく合うドレッシング。良く冷やしてざく切りにしたトマトにかければ、味わい深い冷やしトマトの完成。厚揚げを焼いて、葉味をたっぷりのせてドレッシングをかけばメインのおかずとしても食べられる満足感たっぷりのヘルシーな一品の完成。

簡単！野菜のピクルス



富士ピクル酢 ¥648

米酢に塩や砂糖、ドライトマトや香辛料を加えた調味酢。切ったズッキーニなどを漬けるだけでピクルスが簡単に出来上がる。塩揉みなどの下ごしらえは不要で、生で食べられる野菜なら何でもどんどん漬け込んで。色々漬け込むうちに野菜の旨味が染み込んで、各家庭オリジナルの万能調味酢に変身。オイルを合わせてドレッシングとしても使える便利なアイテム。



#### SHOP INFORMATION

オーガニックグロサリー・コスメ  
**Natural House Aoyama Organicmart**

うめきた広場地下1階

営業時間 10:00~22:00

電話番号 06-6485-7895

#### EVENT

サラダピクルスを味見しよう！

P9で紹介しているサラダピクルスを、開催期間の土曜日と日曜日、各日2回ずつ、試食をご用意。味わいを確かめてから購入出来るチャンス。

・開催日：8月8日、9日、15日、16日、22日、23日、29日、30日

・開催時間：①12:00~ 1時間 ②15:00~ 1時間

・場所：うめきた広場地下1階 Natural House Aoyama Organicmart店内

・参加費：無料 ・申込不要

# HOW TO COOK × LIMITED MENU

期間限定スパイスカレー&カレーのおともを味わう25日間

8/7(金)～8/31(月)



いよいよ本格的な夏シーズン到来で、暑さにバテ気味の人も多いのでは。そんな時、食べたくなるのはスパイシーな香りが食欲をそそるカレー。今回は、グランフロント大阪内の20店舗が、期間限定のオリジナルカレーメニューとカレーと相性がいい一品を考案してくれた。スパイスや素材の役割、隠し味や一手間、相性がいいポイントなどを目利きしながら、暑い夏をおいしく乗り切ろう。



浅草 キッチン大宮DELI

P7

DEAN & DELUCA

P8

ご馳走そば そら

P7

Afternoon Tea TEAROOM

P10



CANTE GRANDE

P10

Grand Choux Cream

P11

ワインショップ・エノテカ／カフェ&バー エノテカ・ミレ

P11

ばさら 梅々庵

P7



茅乃舎

P9

GARB MONAQUE

P9

nana's green tea

P10

BAR & GELATERIA RAFFINATO

P11



ALL DAY COFFEE

P8

mango tree kitchen "khao man gai"

P8

La Terrasse Café et dessert

P9

Natural House Aoyama Organicmart

P9



SMALL MARKET @ DELI

P8

Caffarel

P10

THE CITY BAKERY

P11

CRÊPERIE Le Beurre Noisette

P7



**ばさら 梅々庵**  
料理長/店長 古賀 聰 氏

北新地の料亭やホテルなど、大阪を中心に腕を振った古賀氏は、和食26年の熟練料理人。家では、1~2日間じっくり寝かしたソースが自慢の牛ミンチカレーをよく作るそう。

❖❖❖ LIMITED MENU ❖❖❖



**SPICE**

ガラムマサラ、カレールー  
鰹から取った和出汁にカレールーと定番スパイスのガラムマサラを合わせて、にゅう麺が人気の自店でも、初めての試みという一品。

**素材**

牛肉、牛挽肉、じゃがいも、玉ねぎ、トマト、人参、他

自店の温麺メニューでお馴染みの徳島県産半田そうめんを使用。太めなのでカレーによく絡み、かつ負けない存在感がある。

**一手間**

野菜は、原型がなくなるまでとろろに煮込んで旨みを凝縮。和出汁にも合いやすく日本人好みのカレーソースが完成。

SHOP INFORMATION

和菓子・甘味処  
**ばさら 梅々庵**

営業時間 10:00~22:00

電話番号 06-6485-7785

日本料理人・小山裕久氏が、定番の和菓子にはさらのエスプリを詰め込んだ新しいお菓子を開発



**CRÊPERIE Le Beurre Noisette**

スタッフ 牧野 知佳 氏

弾けるような笑顔で迎えてくれる、新人スタッフの牧野さん。今は主にサービスを担当。今後は調理もする予定。プライベートでも料理が好きで、家でもスパイスを配合してカレーを作っているそう。

❖❖❖ LIMITED MENU ❖❖❖



**SPICE**

カイエンペッパー、カレーパウダー、チリパウダー、ホットパブリカパウダー

色々な辛みを持つスパイスを組み合わせた。辛みもあるホットパブリカパウダーは、燻製の芳香とパブリカの優しい甘みが特徴。

**素材**

鶏モモ肉、ズッキーニ、卵、玉ねぎ、チーズ、トマトベースト、茄子、パブリカ（赤・黄）、他

ガレットは、おやつやダイエット中の食事にもぴったりで女性に人気だが、今回は鶏モモ肉をトッピングしてスタミナ満点に。

**一手間**

鶏モモ肉をスパイスと合わせてこんがり焼き、しっかりと下味を付けた。そういうことで、スパイスの香りがより感じられる一品に。

SHOP INFORMATION

フレンチカフェ  
**CRÊPERIE Le Beurre Noisette**

営業時間 10:00~22:00

電話番号 06-6485-7795

パリにあるル・ブル・ノワゼットのティエリーブランキシェフが展開するフレンチカフェ



**ご馳走そば そら**  
シェフ 東 篤志 氏

辛い物が大好きで、中華料理の坦々麺の麺を日本蕎麦に代えた坦々蕎麦が特に好きだそう。カレーも大好きな一品だという。

❖❖❖ LIMITED MENU ❖❖❖



**SPICE**

カレーパウダー  
安定した味のカレー蕎麦を作るには不可欠なカレーパウダー。みんなに好かれるオーソドックスなミックスカレースパイスを使用。

**素材**

鶏ミンチ、玉ねぎ、温泉卵、青ねぎ、貝割れ葉、チーズ、他

とろ~り温泉卵とチーズが、スパイシーなカレーつゆとともに日本蕎麦によく絡む。ねぎと貝割れのシャキシャキ食感も嬉しい。

**一手間**

カレーの辛みと蕎麦のつゆを繋ぐために、玉ねぎをじっくり飴色になるまで炒めて加えた。

SHOP INFORMATION

日本そば  
**ご馳走そば そら**

営業時間 10:00~22:00

電話番号 06-6485-7990

東京丸の内の名店「手打ちそば石月」が提案する、カジュアルでスタイル新感覚の創作日本そば



**浅草 キッチン大宮DELI**  
シェフ/店長 松本 崇幸 氏

有名ホテルやダイニングバーで洋食を学んだ実力派。「カレーは手間を掛けた分だけ、味に深みが出る」と、丁寧に仕込みを行う。カレーが名物の自店のおすすめは、ポークカツカレー。

❖❖❖ LIMITED MENU ❖❖❖



**SPICE**

ガラムマサラ、ガーリック、カルダモン、コリアンダー、シナモン、ジュニバーベリー、ジンジャー、ターメリック、他

オーナーシェフ大宮氏のレシピによく登場するというジュニバーベリー。調理の最初の段階でシードのまま使い、爽やかな香りを引き出す。

**素材**

牛すじ肉、オクラ、カボチャ、ズッキーニ、茄子、バブリカ、ミニトマト、レンコン、ヤングコーン、他

牛すじ肉と野菜を溶けるまで煮込んで、旨みをかけ合わせたカレーソースが絶品。栄養たっぷりの夏野菜もバラエティ豊富にトッピング。

**隠し味**

ライスはバターライスにし、カレーソースとオムレツの巣役に。一方、スパイスは、日本人好みのベーシックな配合で食べやすく。

SHOP INFORMATION

洋食  
**浅草 キッチン大宮DELI**

営業時間 10:00~22:00

電話番号 06-6485-7095

東京浅草の名店「レストラン大宮」。長年培った下町洋食を気軽にいただける



## SPICE

## オリジナルブレンド

コーヒー専門店らしく、コーヒーとの相性も考慮したブレンドのスパイシス。辛さ控えめでスパイシー。

## 素材

## 鶏モモ肉、アボカド、chedarチーズ、ヨーグルト、他

chedarチーズのソースが、チキン、パン、アボカドをひとつにまとめてくれている。石釜で焼いたライ麦パンは、香ばしく風味豊か。

## 一手間

タンドリーチキンは、ヨーグルトにしっかりと漬け込むことで柔らかく仕上がり、サンドにしても食べやすい。

## ALL DAY COFFEE

## 店長 宮本 晃希 氏

明るい人柄が魅力の宮本店長。コーヒーに精通しているので悩んだら相談してみて。今回の期間限定メニューは、タンドリーチキンと同じインド地方のコーヒーと合わせるのがおすすめだそう。

## &gt;&gt;&gt;&gt; LIMITED MENU &lt;&lt;&lt;&lt;



## タンドリーチキンサンド

¥480

(コーヒーセット¥680、カフェラテセット¥720)

元は、ハンバーガーだったという人気メニューが、サンドイッチになってさらにボリュームアップ! MILK COFFEEや新登場のレモンMILKコーヒーなど、甘めのコーヒーともマッチする。テイクアウトOK。

## SHOP INFORMATION



## コーヒースタンド

## ALL DAY COFFEE

営業時間 10:00~22:00

電話番号 06-6359-2090

産地別やオリジナルブレンドのハンドドリップコーヒーが楽しめるサードウェーブ系スタンド



## SPICE

## カー、タイカレーベースト、バイマックル、レモングラス

本場のグリーンカレーベーストに現地で採れるタイ生姜の“カー”、レモングラス、こぶ蜜柑の葉“バイマックル”などのハーブをプラス。

## 素材

## 鶏肉、筍、パブリカ（赤・黄）、セロリ、人参、ココナツミルク

鶏肉の旨味、筍の食感、パブリカの色と甘味、セロリの風味で、見た目も味もおいしい本格的なタイグリーンカレー。

## 一手間

最初に甘味を感じ、ハーブの香りを存分に楽しめるよう、バームシュガーで甘さとコクをプラス。ココナツミルクで辛味をマイルドに仕上げた。

## mango tree kitchen

## “khaomangai”

## アシスタントシェフ 中井 幸勝 氏

グリーンカレーの、初めはまろやかで後から来る刺激的な辛さがたまらなく好きで、週に4回は食べているという中井氏。日常でも刺激を求めているそう。

## &gt;&gt;&gt;&gt; LIMITED MENU &lt;&lt;&lt;&lt;



## 鶏と夏野菜のグリーンカレー

¥800 \*限定1日15食

爽やかな風味が特長のレモングラスやバイマックルをカレーベーストに合わせた、カオマンガイらしい本格的なグリーンカレー。

## SHOP INFORMATION



## タイ料理

## mango tree kitchen

## “khaomangai”

営業時間 10:00~22:00

電話番号 06-6485-7653

タイの屋台をイメージした店内で、本格的なタイの泰鶏飯（カオマンガイ）や自家製卵麺の泰鶏麺（バーミーマーイ）を楽しんで。



## SPICE

<キーマカレー>  
カイエンペッパー、ガラムマサラ、カレーパウダー、クミンシード、クミンパウダー、コリアンダーパウダー、マスタードシード

&lt;グリーンカレー&gt;

グリーンカレーベースト、バイマックル

各々のカレーの持ち味がしっかり出て、おいしく仕上がるよう計算されたオリジナルのブレンドスパイスの配合。

## 素材

<キーマカレー>  
合挽きミンチ、ひよこ豆、レーズン  
<グリーンカレー>

海老、ココナッツミルク

キーマカレーはミンチと豆を入れた揚げパンスタイルで、しっかり食べたいた派に。グリーンカレーはハーブの香り豊かなグリーンカレーに海老を加え、あっさり食べたい派に。

毎日店舗で手作りしたキーマカレーとグリーンカレーの味を存分に楽しんでもらえるように、それぞれ食感の違う生地で包み、焼き方も変えるこだわり。

## DEAN &amp; DELUCA

## サブマネージャー 榎本 和幸 氏

パブリカやズッキーニ等を使った見た目にも嬉しいカレーが好み。旬の野菜を取り入れて、出来るだけたくさんの種類の野菜が食べられるよう心がけているのだそう。DEAN & DELUCAでは製パン部門を担当。

## &gt;&gt;&gt;&gt; LIMITED MENU &lt;&lt;&lt;&lt;



&lt;写真左より&gt;

## キーマカレーパン ¥346

## グリーンカレーパン ¥324

\*限定平日1日15個・週末1日30個

どちらも隣接のキッチンで作った自家製カレー。キーマカレーはしっかりした食感の特製フォカッチャ生地で、グリーンカレーは豆乳で捏ね上げたやわらかい生地で包んだ。

## SHOP INFORMATION



## マーケットストア&amp;カフェレストラン

## DEAN &amp; DELUCA

営業時間 10:00~22:00 電話番号 06-6359-1661

マーケットとレストランが融合した新業態。ディナータイムには、マーケットで販売されているオイルや塩を、料理に合わせてレストランで食べ比べることが出来る



## SPICE

## クミン、コリアンダー、ブラックペッパー、他

辛さが苦手な人でも食べやすいよう、オリジナルスパイスを上からまぶし、甘辛く味付け。クミンの香りが食欲をそそる。

## 素材

## 鶏モモ肉、他

食べやすくアレンジしたオリジナルタンドリーチキンがスパイシー。サラダもスープも野菜たっぷりでなので栄養バランスもOK。

## 一手間

通常タンドリーチキンは、ヨーグルトや香辛料などに漬け込むが、あえて漬け込みずに辛さを控え、鶏を唐揚げにしてボリュームを出した。

## SMALL MARKET@DELI

## 店長 森忠 紀三子 氏

柔軟な笑顔が素敵な森忠店長。今まで接客業一筋でやってきて、自店では店長を務めて1年半。実は、辛いものは得意ではないそうだが、お母さんが作る茄子と挽肉のカレーは好物だそう。

## &gt;&gt;&gt;&gt; LIMITED MENU &lt;&lt;&lt;&lt;



## DELIプレート

¥1,058~

定番のDELIプレートに期間限定でタンドリーチキンが登場! ミネストローネスープ、サラダ、少量のごはんが付くヘルシーな内容。サラダは4種類からチョイス出来、種類により値段が変動。

## SHOP INFORMATION



## ジュース・スムージー・フード

## SMALL MARKET @ DELI

営業時間 10:00~22:00

電話番号 06-6485-7150

野菜とフルーツをたっぷり使ったジュースと注文を受けてから1杯ずつ作るスムージーが人気の専門店。



## SPICE

赤唐辛子、オールスパイス、カルダモン、甘草、クミン、クローブ、コリアンダー、シナモン、ジンジャー、ターメリック、陳皮、ナツメグ、フェネグリーク、フェンネル、ブラックペッパー

小麦粉と動物性食品を使わず、誰でも親しみやすいように調合した独自のカレースパイスを加えて作ったカレール。自然なところみは米粉のちから。

## 隠し味

有機国産トマトを薬品処理せずに手で皮を剥き、トマトジュースに漬けた「国産有機トマト缶」を、水の代わりに使えば、味に深みが増し程よい酸味が加わりよりおいしく仕上がる。

夏に  
おすすめの  
ポイント

スパイスの香りが食欲をそそり、暑い夏でも食べられるカレーも、身体によい素材を使いたいもの。全てオーガニック素材で添加物は不使用。

## Natural House Aoyama Organicmart

## 店長 宮迫 孝輔 氏

国産の安心素材を使った自社製カレールーをこよなく愛して使用中。有機トマト缶を水の代わりに使うこだわり派。

## &gt;&gt;&gt;&gt; LIMITED MENU &lt;&lt;&lt;&lt;



&lt;写真左より&gt;

**大地の想いベジタブルカレールー ¥410****国産10種雑穀入り発芽玄米 ¥1,296****国産トマト缶 ¥540****サラダピクルス ¥357**

小麦粉と動物性食品を使わず、誰でも親しみやすいように調合した独自のカレースパイスを加えて作ったカレール。自然なところみは米粉のちから。

## SHOP INFORMATION



オーガニッククロサリー・コスメ

**Natural House Aoyama Organicmart**

営業時間 10:00~22:00 電話番号 06-6485-7895

オーガニック食品とオーガニックコスメの専門店。化学調味料・保存料不使用、無農薬有機栽培の食材が並ぶ



## SPICE

赤唐辛子、ガラムマサラ、カルダモン、クミン、コリアンダー、サフラン、ターメリック、陳皮、パブリカ、フェネグリーク、ブラックペッパー

中華料理で使われる陳皮（みかんの皮）を加え、夏らしく爽やかに香り付け。また、スパイスはバランスよく使い、日本人好みに。

## 素材

鶏モモ肉、旬の野菜、チーズ、トマト水煮、他

本社がある奈良県「類農園」の夏野菜をたっぷりと使用。ベースのカレーソースにも数種類の香味野菜を使い、コクと甘みをプラス。

## 隠し味

カレーソースにヨーグルトを投入しさっぱりと。また、サフランライスでエキゾチックな香りを引き立て、カレーに合いやすみました。

## La Terrasse Café et dessert

## シェフ/店長 乾 伸吾 氏

中華7年、洋食12年の料理人歴を持つ、ベテランシェフの乾氏。いわゆる「日本のカレーが好き」ということで、今回は子どもの頃から食べ慣れた味に想いを馳せてメニューを考案してくれた。

## &gt;&gt;&gt;&gt; LIMITED MENU &lt;&lt;&lt;&lt;



## 奈良野菜の焼チーズカレードリア

**¥1,200** ※1日10食限定

たっぷりの野菜とチキンのコンフィをトッピングした大満足の一皿。上にのせた焼きチーズがまろやかさのポイント。香味野菜や種々のスパイスが奏でる、香りと味の絶妙なバランスも愉しみたい。

## SHOP INFORMATION



ケーキ・カフェ

**La Terrasse Café et dessert**営業時間 10:00~22:00  
電話番号 06-6485-7788

人気のパンケーキをはじめ、20数名のパティシエ達が作りあげるデザートは全てが本格的



## 茅乃舎

## スタッフ 福田 沙恵 氏

カレーには、ペースト状にした林檎とトマトを入れ、程よい酸味を加えるのが好き。3週間に1度はカレーを仕込むのだそう。

## &gt;&gt;&gt;&gt; LIMITED MENU &lt;&lt;&lt;&lt;



&lt;写真左より&gt;

**十穀米 ¥1,080****中辛カレー ¥594**

独自にブレンドしたスパイスと野菜出汁に国産バターを加えてコクを出した本格派カレーのレトルトパック。素材は全て国産で化学調味料や保存料は不使用。十穀米との相性抜群。

## SPICE

誰にでも好まれるカレーパウダーに鰹魚醤や国産バターを加えて、旨味とコクを出したカレーは、食欲のない夏にもぴったり。

## 素材

<十穀米>赤米、押し麦、香り米、きび、黒米、発芽玄米、はと麦、ひえ、丸麦、餅粟  
<カレー>赤ワイン、オリジナル野菜だし、国産バター、自社製鰹魚醤、じゃがいも、玉ねぎ、トマトピューレ、人参、林檎ピューレ、他

温めるだけ食べられるカレーながら、じっくり煮込んだ味が楽しめる。十穀米を混ぜて炊いたご飯に添えればミネラルバランスも良い。

## 隠し味

鰹魚醤とバターで旨味とコクをプラス。トマトや林檎のピューレに赤ワインを加え、牛肉や野菜の形がなくなるまでじっくり煮込んだ。

## SHOP INFORMATION



調味料・加工食品

**茅乃舎**

営業時間 10:00~22:00

電話番号 06-6485-7466

創業明治26年の老舗。味噌や醤油の醸造の技を活かした調味料やドレッシング、たれなどが豊富に揃う。



## SPICE

ガラムマサラ、カルダモン、クミンパウダー、コリアンダー等9種

カルダモンとコリアンダーの爽やかな風味を強調し、煮込みでも口がさっぱりする夏向きに。ビールやワインと一緒に愉しんでもらえるよう肝機能に働きかけるターメリックでライスを風味付け。

## 素材

ラムショルダー塊肉、オクラ、ズッキーニ、ツルムラサキ、長芋、茄子、パブリカ

くせはあるがミネラルが豊富なラム肉を、スパイスの香りで食べやすく煮込み、夏こそ取り入れたいネバネバ野菜を中心に添えたひと皿。

## 一手間

ラムショルダーは表面を焼いて約1時間煮込む。旬の野菜は素材ごとに調理法を変えて、野菜の持ち味を引き出した。

## GARB MONAQUE

## シェフ 中松 洋一 氏

中松氏がまかない当番の時はいつもカレー！という程のカレー好き。作る時はスパイスを炒めるところから始め、使う食材や季節に合わせてスパイスの比率を変える本格派。

## &gt;&gt;&gt;&gt; LIMITED MENU &lt;&lt;&lt;&lt;

仔羊のラグー スパイス風味  
ターメリックライス添え**¥1,620** ※1日10食限定

フランスの煮込み料理を、スパイスで夏向きに仕上げたラグー。やわらかく煮込まれたラム肉はスープとは別に盛られ、ターメリックライスも添えられている。

## SHOP INFORMATION



レストラン・バー・カフェ

**GARB MONAQUE**営業時間 7:30~翌1:00  
電話番号 06-6359-5180

旬を感じる素材を使ったイタリアン・フレンチの料理が揃う。一日中いつでも使えるオールディーデイニング。



## SPICE

ガラムマサラ、カルダモン、クローブ、クミン、コリアンダー、シナモン、ジンジャー、ターメリック、ブラックペッパー、レッドペッパー、ローリエ

カルダモンは、パウダーとシードの両方を使いしっかり香り付け。選んだスパイスは、インドカレーの正統派とも言うべき組み合わせ。

## 素材

鶏モモ肉、玉ねぎ、トマトピューレ、バター、生クリーム、はちみつ、他付け合わせのチャパティは、全粒粉を水で捏ねて薄く伸ばし、焼いたパン。手間のかかるナンよりインド家庭では一般的だそう。

## 隠し味

インドカレーでよく使われる、バター、生クリーム、はちみつを投入することで、まろやかでコクのある濃厚な仕上がりに。

## CANTE GRANDE

## スタッフ 萩原 奈津美 氏

カレーの中ではドライカレーが大好物という萩原さん。好きなスパイスは、コリアンダー。もちろん、カレーの後はチャイを欠かさない。チャイはマサラチャイが一番好きとのこと。

## &gt;&gt;&gt;&gt; LIMITED MENU &lt;&lt;&lt;&lt;



## バターチキンカレー

¥1,000 ※限定1日15食

本場インドのスパイスの風味を感じる、月替わりの定番バターカレー。今回はじっくり煮込んだチキンがメイン。野菜サラダも付くほか、ターメリックライスとチャパティの両方が愉しめてお得。

## SHOP INFORMATION



カフェ

## CANTE GRANDE

営業時間 11:00~23:00

電話番号 06-6359-5516

大阪にチャイを広めた先駆者で、本格的なインドカレー・チャパティが揃う。けやき並木のテラス席もぜひ。

## CURRY EAT IN



## Afternoon Tea TEAROOM

## 店長 本郷 晶子 氏

アフタヌーンティー歴4年半の本郷店長は、いつも物腰柔らかな雰囲気が魅力的。調理もするが、店舗では主にサービスを担当。スパイシーで、まろやかなカレーが好みだそう。

## &gt;&gt;&gt;&gt; LIMITED MENU &lt;&lt;&lt;&lt;

チキンマッサマンカレーと  
フォカッチャのプレート  
フードセット

¥1,400 ※9/2まで提供 ※曜日、時間帯により内容・価格が異なる

アメリカの人気情報サイト「CNN Go」で、世界で一番美味しい料理に選ばれた、タイ南部のご当地カレーをアフタヌーンティー流に。まろやかな味わいとふかふかのフォカッチャが好相性。紅茶付き。

## SPICE

カルダモン、  
クミン、クローブ、コリアンダー、  
シナモン、ナツメグ、他

タイカレーではあまり使われないカルダモンやシナモン、クローブといったスパイスをふんだんに使用するのがマッサマンカレーの特徴。

## 素材

鶏肉、ココナッツミルク、  
ズッキーニ、バブリカ、  
ビーナッツ、他

ココナッツミルクやビーナッツが、上質な甘み、濃厚なコク、芳醇な香りを生み、辛さの中にもまろやかな旨みを感じさせる仕上がりに。

## 隠し味

ビーナッツは2種の使い方で。茹でソースに入れたものは甘みと食感を演出し、ローストしたものは香ばしさと歯応えをプラス。

## SHOP INFORMATION



カフェ

## Afternoon Tea TEAROOM

営業時間 10:00~21:00

電話番号 06-6485-7447

ポットにたっぷりのおいしい紅茶とスイーツやパスタを揃えて、お茶とともに過ごす豊かな時間を提案



## SPICE

## オリジナルブレンド

丁寧に作ったルーがこだわり。オリジナルブレンドのスパイスを、7時間かけて取った出汁と8時間煮込んだソースに合わせている。

## 素材

もちびんちょう鮒、ホタテ、トマト、チーズ、ブロッコリー、他

紀州勝浦にある「鮒の脇口」から仕入れるもちびんちょう鮒と北海道産のホタテを贅沢に使い、魚介とカレーの旨みをミックス。

## 隠し味

山口県周南市の地下水、国産野菜をベースに、なるべく無添加にこだわりルーを作っているので、食べた後でも胸焼けしにくいそう。

## nana's green tea

## 店長 奥平 恭章 氏

nana's green teaグランフロント大阪店のオープン以来、店長を務める奥平氏。どんぶりメニューが豊富な自店では、ビタミンB1が豊富な豚肉の生姜焼きどんぶりも夏のおすすめだそう。

## &gt;&gt;&gt;&gt; LIMITED MENU &lt;&lt;&lt;&lt;

びんちょう鮒とホタテの  
チーズトマトカレーどんぶり

¥1,050

魚介風味の濃いソースが特徴。一つひとつの素材にこだわり、例えば米なら減農薬・減化学肥料で育てられた秋田産あきたこまちを使用。魚介、チーズ、トマトの組み合わせも絶妙で、リピーターも多い。

## SHOP INFORMATION



和カフェ

## nana's green tea

営業時間 10:00~21:00

電話番号 06-6485-7078

現在の茶室という空間と抹茶を通じて、素晴らしい日本の食文化を「日本の新しいカタチ」として発信



## 素材

エスプレッソ氷、  
ジャンドゥーヤ  
チョコレート・ガナッシュ、  
フォームミルク

ジャンドゥーヤを使い、トリノで親しまれている伝統的な飲み物をカファレル流にアレンジ。

夏に  
おすすめの  
ポイント

本来は温かい飲み物を、暑い夏でも気持ちよく喉を通る冷たい飲み物に。甘さとナツの風味の中にはほろ苦さを感じ、アマレッティの上品な甘さと香ばしさが押し寄せる!

カレーと  
相性がいい  
ポイント

カレーの風味付けやコク出しに使われることがある程、チョコレート×コーヒー×カレーの相性はお墨付き。カレーを食べた後口にも相性は抜群!

## Caffarel

## シェフ 大東 文彦 氏

カレーは好きですか?と聞かれただけで笑顔になるほどカレー好き。昔ながらの定食屋さんのカレーに白ご飯を合わせるのが幸せな時間だという。

## &gt;&gt;&gt;&gt; LIMITED MENU &lt;&lt;&lt;&lt;



## ダブル・トリノ

¥777

ホットチョコレートにエスプレッソを加えた、ビーチェリンドと呼ばれる伝統的な温かい飲み物を、冷たいスマーモー仕立てに。仕上げにマカロンの原型となつたボビューラーなお菓子“アマレッティ”的クランチを散りばめた。

## SHOP INFORMATION



## Caffarel

営業時間 10:00~22:00

電話番号 06-6485-7911

イタリア・トリノ発祥の老舗チョコレート専門店。併設されたカフェスペース限定のメニュー、テイクアウトもあり。

\*紹介しているメニューは終日提供可能ですが(一部、ランチのみ提供orディナーのみ提供の店舗は原稿内に記載しております)。\*価格は全て税込みです。\*旬の食材を使用しておりますがなくなり次第終了となりますことをご了承くださいませ。



### Grand Choux Cream パティシエ 河崎 賢司 氏

ミラノの三ツ星レストランでイタリア菓子を学ぶ。現在は、国内外で問わずレストラン、ウェディング業界でプロデュース、マネージメントを手掛けている。夏バテ知らずの体力が自慢!



## 素材

カスタードクリーム、生クリーム、バター、プレーンヨーグルト、マンゴーピューレ

水分の多いクリームを入れるので生地がへたってしまいそうだが、バターの配合が多いことでコーティングされ、生地の食感を保てるそう。

夏に  
おすすめの  
ポイント

夏らしいマンゴーピューレの爽やかさが、カレーと一緒に飲んでも食後に飲んでも、後味をすっきりさせてくれる。

カレーと  
相性がいい  
ポイント

カレーで火照ったからだにぴったり。ラッシーの乳酸菌や酵素が、口や胃の粘膜をコーティングしてくれるそう。

## SHOP INFORMATION

スイーツ  
Grand Choux Cream

営業時間 10:00~22:00  
電話番号 06-6485-7901

若き天才パティシエ・河崎氏による究極のシュークリーム専門店。TVや雑誌などメディアにも多数登場!



### ワインショップ・エノテカ/ カフェ&バー エノテカ・ミレ ソムリエ/店長 橋本 敦吏 氏

カレーはもちろん好きです!という橋本氏。流石はソムリエらしく、カレーに合わせる飲み物はもちろんいつもワインだそう。

### WITH CURRY!! LIMITED MENU >>>



## ロ・タンゴ・トロンテス(白)

¥2,160

\*プラス¥1,080で店内でお飲み頂くことも可能

カレーに合わせるワインとしてはリースリングが王道だが、橋本ソムリエらしく少し揃ってアルゼンチン産ワインで日本国内一の輸入量を誇るメーカー「ボデガ・ノートン社」のワインを提案してくれた。

## 葡萄品種

トロンテス  
(アルゼンチン土着品種)

フレッシュでトロピカルな香りの後に、爽やかな甘味が広がる余韻。エキゾチックな魅力が溢れ、甘い花の香りも愉しめる。ミネラル豊富なすっきり中辛。

夏に  
おすすめの  
ポイント

気温が上がってくると喉に引っ掛かる赤ワインは若干億劫になるもの。喉をすっと通り抜ける、しっかり冷えた白ワインがおすすめ。

カレーと  
相性がいい  
ポイント

柔らかな辛味のカレーであれば、華やかな香りとミネラルが多くふくよかな味わいの白ワインが好相性。アルゼンチン産は味が安定していてコストパフォーマンスもよいのでおすすめ。

## SHOP INFORMATION

ワイン  
ワインショップ・エノテカ/  
カフェ&バー エノテカ・ミレ

営業時間 10:00~22:00

電話番号 06-6359-1688

フランスやイタリアをはじめ新世界のワインなど約1000種類揃うワイン専門店。カフェ&バーを併設



### THE CITY BAKERY 店長 富永 裕二 氏

スパイスがしっかりと効いたカレーが好み。まかないでもよく作るそうだが、カレー好きゆえの探究心から冒險してしまい、スタッフに「普通のカレーを作って下さい」といわれてしまうのだとか。

### WITH CURRY!! LIMITED MENU >>>



## 素材

<アイスティー>  
紅茶、蜂蜜、ミント、  
レモン果汁、レモンスライス  
<デザートピザ>  
マスカルポーネチーズ、  
洋酒漬けオレンジスライス

洋酒漬けオレンジスライスの程よい苦みとマスカルポーネのまろやかさが、カレーの辛さが残る口をマイルドに。さらにミントとレモンのティーでさっぱり爽快に。

夏に  
おすすめの  
ポイント

柑橘の酸味と甘味、ミントのフレッシュな香りが、暑くじめじめした夏でも爽やかな気分にさせてくれる。

カレーと  
相性がいい  
ポイント

オレンジのすっきりとした甘さのパイに、ミントの爽やかな香りと程よくレモンの酸味を感じるティーがカレーの後口をリフレッシュ。

## SHOP INFORMATION

ベーカリー&カフェ  
THE CITY BAKERY

営業時間 7:30~22:00  
電話番号 06-6359-2010  
ニューヨーカーに愛され続ける味を提供。日本オリジナルのメニューもあり、カフェで愉しむことも出来る。



### BAR & GELATERIA RAFFINATO シェフ 小阪 歩武 氏

イタリアンの世界に入り20年。リストランテを開業した後、パール、パールジェラテリアを続けて開店。多忙を極める中でも産地や漁場との対話を大切に。カレーは食欲が掻き立てられる、スパイシーで辛いものが好き。

### WITH CURRY!! LIMITED MENU >>>



## 素材

神戸市北区産すいか、  
ハワイ産 竹炭の塩

夏の代名詞ともいえる、すいか。見た目にも鮮やかな赤が食欲をかきたてる。ジェラートにすることでさらにまた別の愉しみ方を演出。

夏に  
おすすめの  
ポイント

誰にも馴染みあるフレーバーであるすいかをセレクトし、親しみやすい味に。いつもは食べることのない種も、今回は竹炭の塩。これがすいかの甘みをアップさせることに加え、ミネラル補給効果も期待出来る。

カレーと  
相性がいい  
ポイント

カレーを食べた後、スパイスで火照った口をクールダウンしてくれるジェラートのひんやりとした冷たさと瑞々しさが広がる。すいかの風味も口をすっきりさせてくれるだろう。

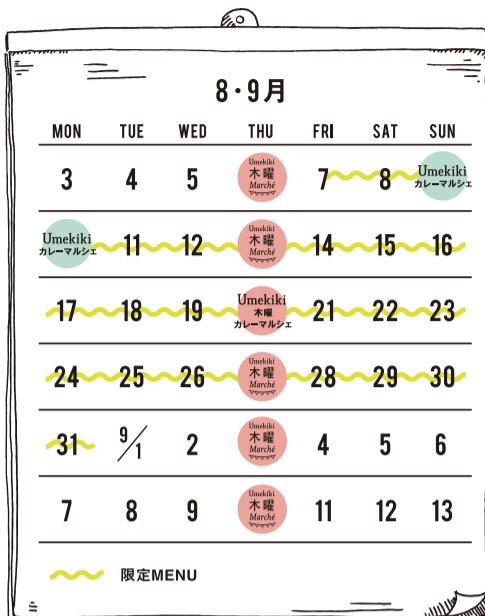
## SHOP INFORMATION

ジェラテリア&パール  
BAR & GELATERIA RAFFINATO

営業時間 10:00~22:00 電話番号 06-6485-7444

リストランテで作りあげる素材を活かし調理法にもこだわったジェラートが常備24種類愉しめる本場のイタリアパールのような場所

## EVENT GUIDE 8・9月のイベント



毎週  
木曜  
12:30~19:00  
関西の農家さんがグランフロント大阪に!  
**Umekiki 木曜マルシェ**

毎週木曜、農家さんが自慢の新鮮野菜を持ち寄ってグランフロント大阪でマルシェを開催。今時期は瑞々しく目にも鮮やかな夏野菜がずらり。普段スーパーではなかなか出会えない珍しい食材も登場する。作り手の顔を知り、食材がどのように育てられたのかを学ぶ、Umekiki木曜マルシェ。おいしいものがおいしい理由を会話をしながら目利きしよう。

季節の食材を  
かじこくmekiki!  
**Umekiki  
木曜  
Marché**

8/20(木) 12:30~19:00 **Umekiki 木曜カレーマルシェ**

今号のテーマである「スパイスカレー」にちなみ、木曜マルシェがカレー色に染まる。野菜をカレーのおともに変える商品の紹介や販売も。マルシェで野菜や調味料を買い、とびっきりおいしいカレーを自宅で愉しもう!



・場所: グランフロント大阪 うめきた広場 地下1階  
(ベーカリーカフェ THE CITY BAKERY前)  
※申込不要、入場無料

### この夏食べたい、スパイスとカレーを学び味わう2日間 **Umekiki カレーマルシェ**

暑い夏でも食欲をそそる香りと辛みを持つ、今や国民食ともいえるカレー。そんな誰をも虜にするカレーをテーマにマルシェやワークショップなどのイベントを開催! 子どもも大人も愉しめる、食に関する学びたっぷりの2日間。

#### 1 Umekiki 句食カレーマルシェ

うめきた広場が市場になる! 30近くの農家さんが選ぶ、カレーに合う野菜など、新鮮な夏野菜がざらりと並ぶBIGマルシェ!

#### 2 スパイスドリンクBAR

グランフロント大阪の人気店が、カレーに使うスパイスが入ったドリンクやカレーに合うドリンクを販売! スパイスを手軽に取り入れる技を学びながらおいしく喉を潤そう。

#### 3 カレーワークショップ

スプーンやプレート、コースターなどカレーを食べる時に使いたい食器作りやピクルス作り、カレーに入れたい野菜を苗から育てる植え替えワークショップなどを開催!

#### 4 カレーを学ぶたくさんのイベント!

カレーにまつわる謎解きゲームなど、様々なイベントを開催! 見事クリアすると、カレーにまつわる嬉しいプレゼントが。(先着順)

\*内容は予告なく変更する場合ございます

8/9(日)・10(月) 14:00~20:00 うめきた広場1階 \*入場無料



8/7(金) ~31(月) 期間限定スパイスカレー&カレーのおともを味わう25日間 うめきた広場地下1階・1階、南館3・4階、北館1階の20店舗にて

各店舗のシェフが、思い思いのスパイスをブレンドして、オリジナルカレーを考案! ピリッと辛い大人の味やマイルドな味、異国情緒を感じる味など15皿が登場! あわせてカレーの後に食べたくなるスイーツやドリンクも。この時期だけのスパイシーな余韻に浸ろう。



### EVENT REPORT イベント開催報告

#### 6/1(月) イタリアの郷土食を学び、 ~7/9(木) 味わい、目利きする

グランフロント大阪にあるイタリア関連店舗のシェフやソムリエとともに、20州あるイタリアの魅力を深掘り、それぞれの土地の料理を再現。郷土食を学びながら味わうことが出来る限定メニュー、中華や和食、フレンチなどイタリアン以外の店舗がイタリア食材を使った限定メニューも登場。その他、イタリアンマルシェやイタリアンシェフによる料理教室などUmekikiらしい学びたっぷりのイベントとなった。



1.2.3.福岡でイタリア野菜を育てるテヌータカンビフレグレイ農園のシルビオさん夫婦もマルシェに登場。イタリア野菜や食材がざらりと並び、イタリアンシェフが多く訪れる活気あるイベントとなった。  
4.ミラノをテーマにIL GHIOTTONE di piùの笹島シェフが考案したリゾット コン オッソブロコ  
5.6.イタリアンシェフやソムリエによる教室を7回開催。どれもイタリアの地方特性を学びながら味わうことができた。

Umekikiは、グランフロント大阪で始まった「食の目利き力」を高めていくために様々なイベントや情報発信を行うプロジェクト

Umekiki 公式サイト  
<http://umekiki.jp/>

Umekiki 公式 facebookページ  
<https://www.facebook.com/gfo.umekiki>

過去のイベントレポートやおいしい食材の選び方や作り方、  
食べ方のmekiki pointも公開中!

Umekiki 運営会社:阪急阪神ビルマネジメント株式会社

お問い合わせ先:グランフロント大阪コールセンター  
TEL:06-6372-6300(受付時間10:00~21:00)



cover food : Umekiki 木曜マルシェ 食材

2015年8月1日 発行