

アウター100、ニットタイ100、即決プライス50+

2009 APRIL
定価680円

平成21年4月1日発行(毎月1回1日発行)第20巻第4号 平成3年1月24日第3種郵便物認可

4

Getty

ゲイナー

即決プライスの
OFFアイテム
春の50+

いい男に仕上がる
アウター100

ON⇔OFF幅広く使いたいから
着回せないJKは
要らない!

こんなシーン、
あんなシーン

Vゾーンで
化ける!

新入社員の3カ月
い足しNavi
のソウル旅

「変わらない」アナタに明日はない!?

勝ち組スーツの 10 CHANGES

ちよつと
した

柔軟だけど、主張が確かにある胸元

ニットタイ100の個性

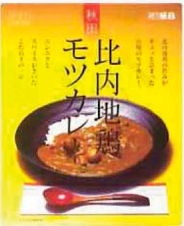
新連載

月デキるビジネスマンを演じます

速水もこみち

【秋田県】

比内地鶏モツカレー



日本3大美味鶏・比内地鶏の、卵になる前の黄身キンカンやハツ、レバーなどの旨みを引き出し、ニンニクやスパイスを効かせてありクセは一切なし。すっきりした辛口の仕上がりに。¥472

秋田味商
☎018-847-1001
<http://www.ajisho.jp/index.php>

【岩手県】

前沢牛100%
ビーフカレー



料理の鉄人がわざわざ訪れるという焼肉店「ボンズ」で味わえる、人気の「元祖前沢牛100%」カレー。血統書付きの前沢牛だけを贅沢に使用。十パターでよりおいしく味わえる。¥1,050

焼肉ダイニング ボンズ
☎019-631-2321

【青森県】

青森りんごカレー



カレーと相性抜群のりんごの果肉とベークトを加え、牛肉と煮込んだココのある味わい。原形はないが、ひと口食べるとりんごの甘酸っぱい風味が広がる。辛さは控えめ。¥367

ラグノオささき
☎0120-55-6322
<http://www.ragueneau.co.jp/>

【北海道】

マジックスパイス
スープカレー
やわらかチキン



スープカレーブームの火付け役となった、札幌のカレー専門店「マジックスパイス」下村泰山氏が監修。ボリューム感ある鶏もも肉と野菜がたっぷり。辛さも調整可能。¥452

明治製菓株式会社
☎0120-041-082
<http://www.meiji.co.jp/>



【山形県】

さくらんぼカレー



「赤い宝石」と誉れ高い、山形県を代表するさくらんぼの果肉入り。色鮮やかなピンク色で、まるやかな甘さとスパイスが同居する不思議な味わい。女のココケイもい。¥630

後藤屋
☎0120-52-3572
<http://www.gotouya.jp/>



Tohoku Area

【宮城県】

牛たんカレー



牛たん炭焼の名店「利久」による、スパイスにこだわる本格カレー。軟らかく煮込んだジューシーな牛たんがごろごろと入って、ボリュームも満点。ほどよい辛さの中華。300g ¥945

利久
☎0120-047910
<http://www.rikyugyutan.co.jp>

地元産の肉、魚介、果物で余すところなく個性を発揮。これがご当地カレーだ!

47
The administrative divisions of Japan

地元愛が隠し味♥
47都道府県の売れ筋、全部集めました!

出張土産はご当地カレー

がいい

一説によると日本人はカレーを1年に84回も食べるらしい。そんなカレー愛は全国各地に波及し、ご当地カレーが続々と登場。そこで47都道府県の主要駅や空港で売れ筋カレーを一挙紹介。ラインナップを参考に、全国制覇してみたい!

【千葉県】

房総ポークカレー

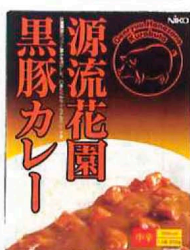


千葉を代表するブランド豚「房総ポーク」はクセがなく食感も柔らか。5種類の野菜と多種のスパイス、チャツネ、りんごピューレにトマトペーストで煮込んだカレー。¥315

ニ幸
☎0120-25-4547
<http://www.niko.co.jp>

【埼玉県】

源流花園黒豚カレー



柔らかな肉質と独特の食感、ほのかな甘みが特徴の「花園黒豚」。肉本来のコクと旨みを生かしつつ、味わいはスパイスながら口当たりもマイルドな仕上がりに。中辛。¥399

ニ幸
☎0120-25-4547
<http://www.niko.co.jp>

【群馬県】

赤城牛ビーフカレー



赤城山麓の大自然が育てた「赤城牛」は、旨みのものである良質なアミノ酸が豊富。濃厚な旨みとココのなかにほろ苦さもある、大人好みの味わい。甘口、中辛、辛口の3種類。¥525

島山畜産食品
☎0279-24-1147

【栃木県】

安愚楽牧場黒毛和牛ビーフカレー



全国に直営・契約牧場を持ち黒毛和牛を生産する安愚楽牧場。健康に育てた黒毛和牛100%に厳選した30種類のスパイスをブレンド、熟成させて、マイルドな味わいに。¥525

安愚楽牧場共済牧場
☎0120-371298

【茨城県】

旨味たっぷり
ロースポークのポークカレー



化学調味料を一切使用せず、茨城県産銘柄豚肉、ロースポークと国産野菜、スパイスやヨーグルトで仕上げた特製直火焼きルーを使用。素材の旨みを引き出した自然派カレー。¥500

磯山商事
☎0291-32-3415

【福島県】

おいじたて
豚カレー



豚の肉を使ったカレー。パッケージの「さんざん畑をあらしました……つみほろぼしにたべてちょうだい」の大胆なセリフで一躍話題に。リピーター多数の商品。2人前250g ¥900

萩の里猪飼育センター
☎0244-42-1800
<http://eto2005.shop7.makeshop.jp/>

新潟県



越後長岡名産
五十六カレー

越後長岡の出身だった山本五十六元帥が航空隊副長の頃、青年将校に暑気払いで辛口カレーを食べさせた逸話にちなみ、旧海軍で愛された味をベースに再現。牛肉カレー(¥630)も、¥525

ホテルニューオータニ長岡
☎0258-37-1111
<http://www.nagaoka-newotani.co.jp/>

長野県



これが噂の納豆カレー

善光寺にほど近い人気のカレーショップ「山小屋」。店主が残り物の納豆をカレーに入れて食べたことから誕生したこのカレー。好みは分かれるところだが、試す価値あり/¥420

山小屋
☎026-256-5700
<http://www.curryshop-yamagoya.com/>

神奈川県



明治41年の海軍創設術参考書の「カレーライス」レシピを食べやすく復元。牛肉と野菜をたっぷり盛り込んだ懐かしい味で、47都道府県内でもトップクラスのおいしさ。¥350

ヤチヨ
☎046-828-7511
<http://www.yachiyo-gr.com>

よこすか海軍カレー
ビーフ



Kantou Area

東京都



新宿中村屋インドカレー
マイルドチキン

中村屋は純印度式カレーを昭和2年から受け継ぐ日本カリ文化発祥の店。トマトの酸味と独自にブレンドしたスパイスの香り、たまねぎなど野菜の大きな具が楽しめる。¥315

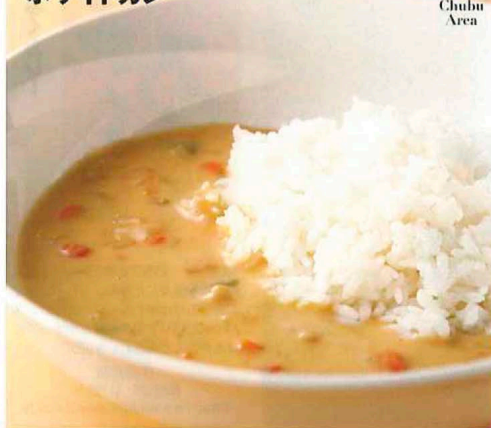
中村屋
☎03-3352-6161(代表)
<http://nakamuraya.jp/>

山梨県



ハケ岳高原
ホワイトカレー

Chubu Area



ハケ岳高原牛乳を使った珍しいホワイトカレー。たまねぎ、にんじん、ピーマンなど野菜をたっぷり使い、クリーミーながら香り高いスパイスと調和した奥深い味わい。¥420

ワイエムカンパニー
☎055-278-5085

福井県

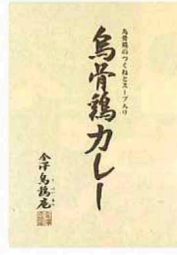


奥越のさといもカレー

福井県奥越地方で栽培された名産の里芋をじっくり煮込んだカレーは素材で、どこか懐かしい味わい。100gあたりの94キロカロリーとヘルシーなのもうれしい限りだ。¥525

クッキング福井
☎0778-51-6515

石川県



金沢烏骨鶏 烏骨鶏のつくねとスープ入り 烏骨鶏カレー

金沢の広い竹林に囲まれた豊かな自然の中で、自家配合された飼料を餌に育つ天来烏骨鶏。その厳選された烏骨鶏のつくねとスープを使った特製カレーは旨みたっぷり。¥798

金澤烏骨鶏
☎0120-45-5405
<http://www.ukokkei.co.jp/>

富山県



氷見牛カレー

「ランキン楽園」でギャル管根が選ぶご当地カレーで、見事ナンバー1を獲得。ステーキ、しゃぶしゃぶ専門店らしく、一頭買いた氷見牛のバラやモモ肉を使用する。¥735

柿里
☎0763-32-7065
<http://www.kakizato.co.jp/>

京都府



京都菜カレー

肉厚で風味がいい万願寺とうがらし、えぐみが少ない密西竹の子、肉質が細やかで甘みのある賀茂茄子など個性の強い野菜をカレーに仕立てて。和風のあっさりした味わい。¥399

京野菜販売協同組合
☎075-724-0707
<http://www.kyoyasai.co.jp/>

三重県

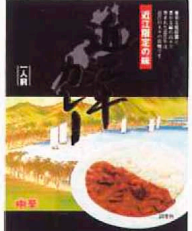


松阪牛カレー

国産ブランド牛の最高峰である松阪牛を贅沢に使ったレトルトカレー。芳醇な旨みをそのままに、たまねぎなどの野菜にショウガ、ニンニクといった香味野菜を合わせて。¥735

瀬古食品
☎0598-28-2428
<http://www.sekofood.co.jp/>

滋賀県



近江牛カレー

琵琶湖の東に位置する湖東平野の豊かな山々に囲まれて育まれた近江牛は全国有数のブランド牛。旨みがたっぷりであり、スパイスのバランスがよく食べ飽きない。¥630

京都千島本舗
☎0120-666-301

静岡県



元気なあさばのお茶カレー

静岡県のお茶ファーマー浦野さんが考案した「やぶきた茶」を粉末にしてカレーに混ぜ込んだレトルトカレー。トッピング用の緑茶粉末付き。ちよい辛150g×2パック入り¥714

元気なあさば直売店
☎0538-23-1474

愛知県



料理旅館のハチ味噌カレー

愛知県岡崎市産のカクキューハチ味噌を使用。素材、味、健康にこだわる料理旅館「呑龍」がまかない料理をヒントに作り上げた和風のカレー。うどんとも好相性だ。¥400

料理旅館 呑龍
☎0120-193188
<http://www.mameokami.com/>

岐阜県



飛騨牛ビーフカレー

銘柄牛として名高い但馬牛の血統を受け継ぎ、岐阜の自然と優れた飼育技術が育んだ飛騨牛。とろけるような旨みを生かした贅沢なビーフカレーは、ごちそうそのもの。¥680

吉田ハム
☎0120-118614
<http://www.yoshida-ham.co.jp>

和歌山県



熊野牛肉カレー

大きくカットされた和歌山県産熊野牛は、柔らかく食べ応え十分。フルーツと野菜もふんだんで、香辛料とのバランスもいい。リッチな味わいを楽しみたい。¥735

大西食品
☎0739-22-5458
<http://www.ohnishifood.com>

奈良県



大和肉鶏カレー

奈良県畜産技術センターが改良を重ね、豊かな風味とコク、肉質が充実した奈良特産の大和肉鶏が主役。トマトやりんごなどの香味野菜が光る欧風チキンカレー。¥399

二幸
☎0120-25-4547
<http://www.niko.co.jp>

兵庫県



神戸カレー
100時間かけたカレー

元オリエンタルホテルの名譽総料理長・石阪勇氏のこだわりを受け継ぎ、カレーの焼き上げ・熟成に25時間、フォンを煮出す15時間など、計100時間以上かけて完成。¥388

エム・シーシー食品
☎0570-014925
<http://www.mccfoods.co.jp/>

大阪府



牛すじカレー

Kinki Area

大阪物産「すじこん」を独自にブレンドしたスパイスでカレーに。とろける牛すじとこんにゃくの食感、たっぷりのコラーゲンが旨さの決め手。具だくさんのがっつり系。¥346

二幸
☎0120-25-4547
<http://www.niko.co.jp>





出張土産は
ご当地カレー
がいい

[島根県]

どんちっち 鰯入カレー

島根県浜田市は干しカレイ日本一の町。浜田港で水揚げされる最高級ブランド鰯カレイを贅沢にまるまる1尾使用。頭から尻尾まで食べられ、カルシウムなど栄養も満点。¥531

浜田市商品開発委員会
☎0855-22-3025

[鳥取県]

鬼太郎の好きなビーフカレー

パッケージの鬼太郎を描いた漫画家、水木しげる氏は鳥取県境港市出身。鳥取和牛と野菜の旨みが凝縮した、完成度の高い本格ビーフカレー。中辛だがマイルドな味わい。¥630

妖怪舎
☎0859-30-0372
<http://youkai.ciao.jp/order/>

[岡山県]

清水白桃カレー

太陽をたっぷり浴びた、甘みが強く柔らかい味が特徴であり、高級ブランドの岡山名産「清水白桃」のピューレを使い、口溶けまろやかな味わいに仕上げたフルーツカレー。¥525

小倉産業
☎086-272-2216

[広島県]

かきカレー

じっくり炒めたたまねぎと牛乳、バターとコナツで仕上げた特製カレーソースで煮込んだ瀬戸内海名産、広島かきを使用したかきカレー。濃厚なかきの風味が増能できる。¥525

レインボー食品
☎0846-26-2462
<http://rainbowshokuhin.co.jp>

[山口県]

ふくカレー

海峡の街・下関の老舗が手がける高級魚ふくを生かした珍しいカレー。ふくの身をちりばめたルーは、香ばしいスパイスの香りと磯の風味が相まってごはんがどんどん進む。¥525

日高食品
☎08120-31-2929
<http://www.hidakahonten.co.jp>

[香川県]

オリーブカレー

小豆島産オリーブ茶葉と小豆島産しょう油が味の決め手。照りと艶感のあるルーは、マイルドな口当たり。あっさりとした上品な味わいで、完成度も高い。オリーブの果肉入り。¥525

宝食品
☎0120-922-459
<http://www.takara-s.co.jp/>

[高知県]

土佐はちきん地鶏のミンチカレー

土佐はちきん地鶏の旨み、野菜の甘みと酸味、穀類のスパイスによる高い香りと刺激がコナツミルクのまろやかな酸味とマッチ。一度食べたらクセになる味わい。¥352

高知県特産品販売
☎088-832-1093

[熊本県]

馬かカレー

熊本で食されている馬肉＝桜肉を軟らかく煮込んだ、程よい辛さの本格カレー。クセはなく、他の肉に比べてもカロロは低め。馬が旨かのネーミングにも注目。¥380

キタムラフーズ
☎096-357-4163

[徳島県]

阿波尾鶏を使ったチキンカレー

全国ブランド地鶏トップクラスの生産量を誇る、徳島県の阿波尾鶏が楽しめるカレー。あっさりとしたまろやかで、大きめの鶏肉はスプーンではぐれるほど柔らかい。2食入り¥840

八百秀
☎088-652-2228
<http://yaohide.jp>

[愛媛県]

じゃこ天カレー

瀬戸内海・宇和海で獲れた新鮮なホタルじゃこ・ヒメチなど小魚をすりつぶし、すけそう鱈のすり身を加えた松山の名物、じゃこ天。魚の旨みを効かせた和風の個性派。¥315

二幸
☎0120-25-4547
<http://www.niko.co.jp>

[福岡県]

baaca バカカカレー

水は一切使用せず、旨みが十分に溶け込んだ濃厚な博多とんこつスープを贅沢に使った超人気カレー。福岡産の骨付きチキン入り。ジュースビーフととろ旨ポークもあり。¥315

トライデント
☎092-402-8730
<http://www.baaca.jp>

[佐賀県]

特製 佐賀牛カレー

佐賀が誇るブランド牛、佐賀牛を取り入れ、嬉野温泉の老舗旅館「和多屋別荘」が極上のレシビを基に生み出した特製カレー。上質な肉ならではの旨みを堪能したい。¥525

和多屋別荘
☎0951-42-0210
<http://www.wataya.co.jp>

[長崎県]

みろくやの 出島ビーフカレー

カレースライスがカレーソースとして、長崎にもたらされたのが1770年頃。長崎那波料理と銘打った出島ビーフカレーは、牛肉と野菜、フルーツの旨みが凝縮した味わい。¥504

みろくやMC
☎095-846-3698
<http://www.mirokuya.co.jp>

[熊本県]

馬かカレー

熊本で食されている馬肉＝桜肉を軟らかく煮込んだ、程よい辛さの本格カレー。クセはなく、他の肉に比べてもカロロは低め。馬が旨かのネーミングにも注目。¥380

キタムラフーズ
☎096-357-4163

[大分県]

豊後きのこカレー

厳選した肉厚の若芽どんこをまるごとじっくり煮込んだ、和風のオリジナルカレー。乾燥椎茸をゆっくり戻して煮込んであり、自然素材の旨みそのまま楽しめる。¥315

大分県椎茸農業協同組合
☎097-532-9141

[宮崎県]

完熟マンゴーカレー

南国宮崎の完熟マンゴーならではの、熟成した蜜感のある味わいが特徴。後味に独特の甘みを感じさせる。観光スポットをプリントしたパッケージにもアイデアが光る。¥500

「道の駅」なんごう
☎0987-64-3055

[鹿児島県]

霧島神話隊カレー

霧島神話隊はとろけるような脂身と上質な肉質で、コレステロールが少なくクセがない。とんこつベースのスープで丁寧に煮込み、複雑なスパイスで引き立てる。2食入り¥1,210

富士食品
☎0995-42-0259
<http://www.fj-foods.jp/>

[沖縄県]

ゴーヤーカレー

ビタミンCなどの栄養を含む沖縄特産の野菜、ゴーヤー入り。多彩なスパイスの香りと刺激的な味わいの中に、独特の苦みがはっきりと感じられる超個性派のカレー。¥380

沖縄ハム総合食品株
☎0120-881-300
<http://www.okiham.co.jp/>

[沖縄県]

ゴーヤーカレー

ビタミンCなどの栄養を含む沖縄特産の野菜、ゴーヤー入り。多彩なスパイスの香りと刺激的な味わいの中に、独特の苦みがはっきりと感じられる超個性派のカレー。¥380

沖縄ハム総合食品株
☎0120-881-300
<http://www.okiham.co.jp/>