

らくらく料理マガジン

特集! 夏のスタミナおかず  
ひんやり冷たいつるつる麺

2012 7 月号

定価 380 YEN

7/2月

7/31火

取り外して保存できる  
7月放送テキスト&  
放送カレンダー

# 3分クッキング

●総力特集

# 夏のスタミナおかず

もりもり  
食べたい

●第2特集  
暑い日にさっぱり!  
ひんやり冷たい  
つるつる  
麺



甘い幸せ♪  
バナナ  
のおやつ



●豊富な連載群  
おいしく作る基本を  
学ぶきほんの和食  
自分で作る喜びを!  
おうちでパンを焼こう!

初めてでも作れる  
弁当作り12か月  
その土地土地の味を知る  
日本の故郷の味 ほか



この夏、“彩りに添えるだけ”は卒業しましょう  
簡単&おいしい トマトのおかず

カレーで全国を旅する?

# ユニークな味がいっぱい ご当地レトルトカレー

全国各地で作られているご当地レトルトカレー。特産品を使ったもの、郷土料理をベースにしたものと種類は実にさまざま。季節はカレーが食べなくなる夏目前。気になる商品をチェックしよう。

構成・文 ● 佐々木ケイ

**今** やすっかり日本人にとっての国民食となったカレー。「〇〇のカレーが一番」「しょうゆをかけるとおいしい」「人が食べているのを見ると食べたくなる」……と、日本人なら誰もがそんな思い入れをひとつやふたつ持っているのがカレーという食べ物だ。そしてここ数年で大きな盛り上がりを見せているのがご当地レトルトカレー。北海道から沖縄まで、バラエティ豊かなラインナップが揃い、催事やインターネットの販売サイトで人気を博している。

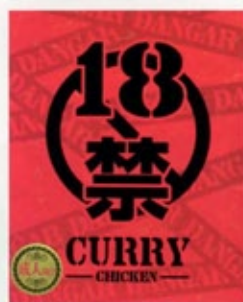
地元の特産品を具材に使ったり、郷土料理風味の味つけにしたりとさまざまなタイプがあるが、最もよく目にするのが鳥取和牛を使った澤井珈琲「SAWAI CAFÉ CURRY」のように地元産の肉を使ったもの。地鶏、銘柄牛などこれだけでかなりの数がある。後藤屋「さくらんぼカレー」は、果物を使用した特産品系の変わり種。関電アメニックス「黒部ダムカレー」は観光地の黒部ダムをかたどり、町興しメニューとして地元22店舗に広がったカレーを商品化したもの。ご当地

とは離れるが、磯山商事「18禁 CURRY」もインパクト抜群。「辛すぎて子どもが食べられない」ことからつけられた商品名もユニークだ。そして「女川カレー BOOK」は東日本大震災の被災地、宮城県女川町の炊き出しで作られていた味をパッケージ。レトルトではなく調理が必要なルーだが、カレーを通じて震災復興という新たな試みに注目したい。

パッケージにも趣向が凝らしており、コレクションする楽しみも。いくつか揃えて食べ比べてみるのも楽しい。



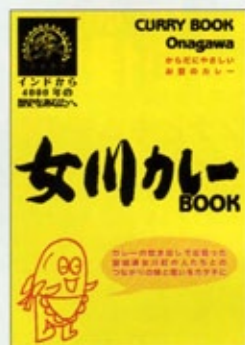
「くろよんロイヤルホテル (☎0261-22-1530) (長野県大町市) で提供している「黒部ダムカレー」。地元産古代米を使用。



**磯山商事**  
18禁 CURRY(痛辛)  
口の中が痛いほど辛いのが、国産の鶏肉と野菜を使いきちんと作ったカレー。唐辛子を丸ごと1本使用している。「罰ゲームや我慢大会向き」という容赦ない辛さ。4月、これより辛い「超痛辛」(1800円)も発売。1000円。☎磯山商事 0291-32-3415



**澤井珈琲**  
SAWAI CAFÉ CURRY  
地元産の黒毛和牛・鳥取和牛を使用、箱の裏に固体識別番号を記載し食の安全にも配慮。ブルーマウンテンをスパイスにブレンドしたコーヒーマウンテンならではの味。平成21年食のみやこ鳥取特産品コンクールでグランプリ受賞。630円。☎澤井珈琲 0120-47-5381



**女川カレープロジェクト**  
女川カレー BOOK  
炊き出しで作ったカレーを通じた特産品と雇用を生み出そうという試み。4月、仮設商店街に製造・販売店がオープンした。消化のいい豆を使い、幅広い年齢層が食べられるやさしい味に。好みの野菜や肉を加え調理する。683円。☎女川商工会 022-553-3310



**関電アメニックス**  
黒部ダムカレー  
長野県大町市内にある22店舗がそれぞれオリジナルのレシピで提供するご当地メニュー「黒部ダムカレー」。今年4月に発売されたレトルト商品は、ダム湖に見立てたほうれん草ベースのグリーンカレーで、ココナッツ風味が利いたマイルドな味わい。500円。☎くろよん観光事業部 0261-23-0341



**後藤屋**  
さくらんぼカレー  
「山形の食材を使った山形らしいカレーを」と開発された商品。「赤い宝石」とも呼ばれる特産のさくらんぼを贅沢に使用している。種を抜いた果肉入りのルーは、ほんのりピンク色。香り豊かでまろやかな味わいがやみつきに。630円。☎後藤屋 0238-52-3572