

M O N T H L Y
mito 月刊mito

09

September 2011
No.458

価格 260円



本場 残暑を乗り切る!!

激うまカレー

大人の遠足にでかけよう
—果物狩り・イベント・絶景—

大震災緊急連載④「我が家の防災」

Beauty & Relaxation
ストリートショット★mito

手軽でおいしい！
奥深い
レトルトカレーの魅力に迫る

町作りにイベントに
全国各地のご当地カレー
を企画開発

今まで手掛けたご当地カレーは50種類以上！一つひとつに合わせ、ルーの配合や具の大きさ、辛さを決め、パッケージも考える。

「肉と野菜は分けて処理し、肉のエキスを使ってコクをだしています。低温でじっくりと加熱殺菌している、レトルト独特の臭いもなく、肉は軟らかいまま。鍋で

作ったようなおいしさになるんです」と磯山さん。大手企業にはない細やかな対応が好評である。4年前からはオリジナルのご当地カレーも発表している。ラインナップを見ても茨城の食材の豊富さに驚くばかりだ。現在は茨城町と、ひろうら直売所あいあい（茨城町）との共同開発で、しじみを使ったカレーを企画中。しじみの身とエキス、そして秋ウコンが入った酒好きの人におすすめの一品だ。10月頃に登場する予定。



辛さや具の大きさ、形などを決めるため、何度も試食を繰り返す。



磯山商事社長
磯山広行さん

●磯山商事●
銚田市安房199-2 ☎0291-32-3415
※エクセルみなみ3Fの「味撰倶楽部」ほか、道の駅や直売所などで販売



メロンカレー 525円

「メロンは果肉が柔らかいので、形が残るようにするのが難しかったです。銚田らしいカレーです」



ポークカレー 525円

「最初に考えたのがこのローズポークのカレー。豚肉は定番の具なのですんなり味が決まりました」

磯山商事が手がかけた
オリジナルの茨城
ご当地カレーは
コレだ！



奥久慈しゃもカレー 1,000円

「豚肉と牛肉のカレーを作ったので次は鶏肉を。大子のしゃもとりンゴのジュースを使っています」



18禁カレー 1,000円

「罰ゲームの盛り上げやウケ狙いのお土産として人気です。痛辛と表現するほど辛いです」



常陸牛カレー 2,100円

「1食に付き常陸牛が150g入っています。日本一高いレトルトカレーかもしれませんね(笑)」