

カレー通&グルメリポーターが推薦!

真夏のカレー

「いよいよ夏本番! 汗をかきつつ辛いカレーを楽しみたい季節がやってきた!」「ほんとに美味しい店はどこ?」というあなたのためにカレー通推薦の店を大紹介!

取材文: 作家真由(Instagram: @miku_yu) / 編集: 川崎大(Instagram: @kawasikaitaka) / 写真: 川崎大(Instagram: @kawasikaitaka) / 監修: 味覚戦略研究所

全7杯

Profile
熊本出身の人気アイドル。「九州青春銀行」の番組中では「亜橋」の料理人・ナラヤンの作ったメニューの名づけ親に。カレーと深い縁がある?



味がすごくスパシーだったのと、女の子らしくカワイイ印象に合ったからこの名前に決定。砂ズリのコリコリした食感とスパシーさがたまらなくおいし〜!



レシビ考案者のナラヤンさん。TV出演で一躍有名に

実はカレー番長?
スザンヌのおすすめは「亜橋」の
ナラヤンのすなずり
スパイシーラブ♡

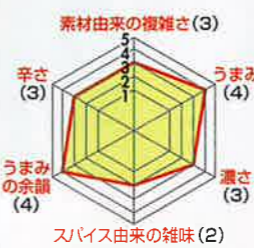


①野菜から出た水分をベースに、コリアンダーなど20種以上のスパイスで仕上げ。ブロッコリーや長ネギなど身近な食材も本格カレーに変身(Bセットで¥1180)



②Bセット。ハーフチーズナン、ハーフエローライス、サラダが付くお得なセット

おいしさの秘密をチェック
多種の野菜がたっぷり入り、鶏肉との調和をなしている。とてもバランスの取れた、親しみやすくオールマイティな味わい。



福岡市・東光寺町 P84-85 MAP C-3
亜橋
コマースモール博多店

スザンヌ命名の限定カレーが
亜橋全店で8月末まで完全復活!
RKBの人気番組「九州青春銀行」(現在は「フェイス」に改編)とのコラボで生まれた幻のカレーが、本誌読者のために再登場。亜橋全店で各1日限定30食、提供は8月末までなのでチェック!



亜橋店舗リスト 春日原本店 ☎092-587-7222、藤崎店 ☎092-844-8778、小田原店 ☎092-831-2539、大野城海店 ☎092-595-1230、郡岡川店 ☎092-952-7707、ABASHI CUISINE 小倉店 ☎093-512-5878、めタウンはまき店 ☎096-370-8711、鳥栖店 ☎0942-82-3233、久留米上津バイパス店 ☎0942-27-2929

最先端技術を駆使して各店舗のカレーを科学的に分析!



「味香り戦略研究所」(http://www.mikaku.jp/)の味分析は、九州大学・都甲謙教授が開発した味覚センサーを用いて行われる技術。今回掲載している各店舗のレーダーチャートは「素材由来の複雑さ」は苦味、「うまみ」はうま味、「濃さ」は塩味、「スパイス由来の雑味」はスパイスや漢方・薬効系の苦味、「うまみの余韻」はうま味の後味を使用。「辛さ」は専門パネラーの官能評価によるものです。
③味覚センサーはほとんどの飲料や食品の分析ができる最先端技術なのだ

カレー通著名人が認めた究極の逸品を味わおう!
いまや「国民食」といわれ、老若男女幅広い層から人気のカレー。本当に美味しいお店を知りたい!という人のために、カレー通推薦の店を大紹介! 公演などで全国各地を飛び回り、評判のカレー店を食歩いたカレー好き著名人に福岡のお気に入りカレー店を教えてください。さらには、さまざまなメーカーの味を分析する機関「味香り戦略研究所」(横濱市)に味覚分析を依頼。各店のカレーのおいしさの秘密に迫る!

P67からは福岡市内各エリアのカレー店93軒を大紹介!



来福のたびにココへ通う!
コンドルズ 勝山康晴のおすすめは「バークレー」のハンバーグカレー



ココのカレーは日本一! ハンバーグカレーにカツ+オクラ+大盛りが定番かな。昔ながらの喫茶店らしい雰囲気も落ち着くよ。

Profile
芸術的パフォーマンス集団・コンドルズのプロデューサー。小学生時代にカツカレーと衝撃的出会い、カレーの魅力に開眼。

福岡市・上川端町 P74-75 MAP C-2
バークレー

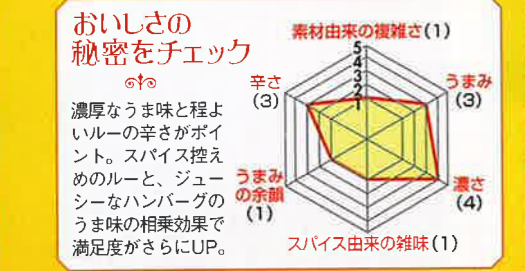
肉厚でジューシーなハンバーグとこだわりの極上洋食カレー

コクがあるまろやかカレーとハンバーグ、「ハンカレー」が看板の喫茶店。淡路産タマネギなど厳選した食材を使い、牛骨スープをベースに半日煮込んで一晩寝かすなど製法にもこだわる。



福岡市博多区上川端町11-8 川端中央ビル1F ☎092-271-6640 11:00~20:00 (LO 19:45)、ランチ~15:00 不定 区31席 回なし 区立中洲川端駅すぐ

④ハンバーグカレー(¥800)。和牛と豚の合びき肉で作る。厚み断面からは肉汁があふれ出してルーとマッチ



⑤壁に書かれたコンドルズメンバーのサインの前で。この日、勝山さんは野菜カレー(¥770)の大盛り(+¥130)に、ハンバーグ、エビフライ(各¥350)、カツ(¥370)、ラッキョウ(¥40)、(オクラ¥100)をトッピング。「ココにはホントに週イチで来たい!」(勝山さん) ※コンドルズの公演情報をP134に掲載

カレー好きが高じて著者も2冊!
ゴスペラース 黒沢薫のおすすめは「Taj」のインドカレー



伝説のカレー屋であるここが大川で復活したと聞いたときは感激でした。インドカレー(激辛)が辛くてマニアックで美味い!

Profile
ヴォーカルグループ・ゴスペラースのメンバー。著書「ほんカレー」ではカレーの聖地インドへの旅を果たすなど音楽界きってのカレー好き。

福岡県・大川市
Taj

ツウにも圧倒的な人気を誇る福岡カレー文化の草分け的存在

1981(昭和56)年から18年間、若者文化の中心地だった親孝通りで営業後移転。当時は一般ウケしなかったというインドカレーだが、次第にファンが増加。その伝統の味は今なお健在だ。



⑥インドカレー(¥787・ライスナラン付き)。日本にもインドにもないオリジナルの味を求めて店主が作った極辛カレーで、鶏モモ肉やライスとの相性もバッチリ

⑦田圃の中にたたずむ家具倉庫を改装して2002(平成14)年にオープン。週末は遠方から数多くの客が足を運ぶ。写真はオーナーの古賀登士郎さん(55)

