

『喫茶店のアレ』シリーズ 第一弾

喫茶店の

カレー

喫茶店のカレーはなぜあんなにうまいのか



¥ 7 6 0 ( + 税 )

水出し珈琲 ( 氷なし冷製 ) 付き + 148円 ( + 税 )

水出し珈琲 ( ホット、アイス ) / 紅茶 / ルイボスティ 付き + 238円 ( + 税 )

デザート ( たんご 1本 / 珈琲ゼリー / あんみつ / おしるこ ) 50円引き ( ※販売時のみ )

# 『喫茶店のカレー』とは？

昭和生まれの、特に男性に「ああ、アレね」とピンとくる方が結構いらっしゃるかと思います。

思い出して頂きたいのは、昭和の時代にどの街にもあった、クラシックな空気漂う個人の喫茶店。

コーヒーの香りと、スパイスやら何やらいろいろなものが入り交った独特の匂いが立ち込める薄暗い店内、ゆったりとしたBGMに無口なマスター、本棚にはゴルゴ13なんかを並んでたりして。

そんな喫茶店で食べたあのカレーライス。

それは今主流の黄色いシャバシャバしたカレーではなく、インドカレーでもなく、おうちカレーとも違う、紛うことなく「喫茶店のカレー」という独特のジャンル。どこで食べてもなぜか似たような味なのに、妙にうまい。そしてやたらとコーヒーに合う。

「喫茶店のカレーはなぜこんなにうまいのか？」

それは、私のような昭和の人間同士と一緒に店に入ると、決まって雑談の話題になっていました。

しかしカフェ飯と呼ばれる、オシャレで野菜がゴロゴロ入ってシャバシャバしたカレーが増えた昨今は、あの具材が全部溶け込んだようなドロツとしたスパイシーなカレーはめっきり見かけなくなり、（私の中で）絶滅が危惧されておりました。

そんな「喫茶店の"あの"カレー」という、

昭和生まれの人の中にイメージとしてだけある存在を真剣に考え、試行錯誤を繰り返した末に具現化したのが、当店の『喫茶店のカレー』なのです。

# Cafe De Dango の『喫茶店のカレー』 その特徴

## ◡カレー◡

現代のチェーン店様などで主流の黄色いシャバシャバ系のカレーとは違い、様々な具がどろどろに煮溶けて、色が濃くどろっとしている。

あれもこれも色々入ってます！みたいにグイグイ主張して攻め込んでくるタイプではないのに、輪郭のしっかりした味。ビーフ。

## ◡ライス◡

ご飯の盛り方で旨さが変わることに気づき、様々なパターンを試した結果、皿に薄めに敷き詰め、カレーをまんべんなくかけるのが最も旨いと分かった。

## ◡スパイス◡

よく「何十種類のスパイスを配合」とかあるので実際に足しまくって試してみたが、たくさん入っていれば旨いわけでもなく、組合せと比率の方が大事だと感じた。いったい何通りの組合せを試したのか覚えていないが、最終的に引き算でベスト配合を発見した。（店主が大学生の頃から試しているのに、リアルに20年くらいかかりました）

## ◡辛さ◡

後から結構スパイシーな辛さが来る。

中辛強レベル。辛口にもできるので、ご希望の方はお申し付けください。

## ◡隠し味◡

4つの隠し味が入っている。その一つは、当店のコーヒー豆。

## ◡見た目◡

季節の野菜がゴロゴロ入っていたり、大きな皿にチマっと可愛く盛り付けたりしない、**全く可愛げのない超硬派な見た目**。

## ◡珈琲◡

隠し味に使っているせいか、コーヒーにやたらと合う。

特に当店では水出し珈琲の冷製（氷無しのアイス）を水代わりにするのを強くオススメしている。（冷製のみサービス激安価格でセット提供しております）

コーヒー好きの方は、カレーは水出し珈琲のおつまみだと思って楽しむのも有り◎

## ◡なぜ喫茶店のカレーなのか◡

長時間煮込んでみたり、フルーツまるごと入れてマイルドにしてみたり。スパイスを何十種類も入れてみたりと色々なカレーを食べましたが、やっぱり喫茶店の味が一番毎日食べたくなる味でした。実は開業前からカレーを販売する予定でしたが、厨房のスペースの都合で実現していませんでした。この度、紆余曲折を経てついに始めることができました。ご協力頂いた方々に感謝です。