

さらりとした和の出汁が、辛みを際立たせる。



出汁文化が根付く大阪。鰹や昆布やイリコの旨味で、よりスパイスが引き立つのが出汁カレーだ。花冷えの日は、ピリリとした刺激的なひと皿や、熱々のメニューを堪能したい。



「豚バラと大根のカレー」。出汁と醤油、みりんできっちり炊いた豚肉と大根がほろりと崩れる。バスマティライスやカルロース米とも相性よし。¥900



「出汁キーマ」。魚粉を効かせた煮豆マヨネーズ、オクラのスパイス和え、ホウレン草のサンボルなど副菜5種が付く。新潟・無農薬の古代米も美味。¥1,000

創作カレー ツキノワ TSUKINOWA CURRY (堺筋本町)

鰹、昆布、イリコ……ときたら、みそ汁の出汁だ。「ルーを使わないカレーは、あっさりしすぎて。馴染みがあるみそ汁の出汁をベースにしたら、深みとコクが出たんです」と、店主の菅尚弘さん。

以来、和出汁がベースのカレーを追求し、昨年、堺筋本町に店を構えた。日本

人のDNAに訴える出汁カレーだと評判だ。20種以上のスパイスを入れるタイミングや配合だけで味が変わるカレーづくりは「高音、低音それぞれの音質を調整するイコライジングに似ている」とは、元音楽業界の人らしい店主の弁。出汁とスパイスの至福のサウンドを味わって。

●大阪府大阪市中央区南久宝寺町1-1-3 KT船場ビル 2F ☎06-6265-8336 ⑨11時30分～15時30分L.O. 不定休



「おめで鯛カレー」。鮮烈なスパイスと鯛出汁の深いコクに、レモンの酸味が加わって、悶絶の美味さ。遅めのランチ先として、使い勝手もよし。¥1,000

スパイス立ち呑みカレー ベジン

CURRY VEGE'N (日本橋)

精進料理を寺で習い、もとは植物性食品のみでつくるドーナツ屋を営んでいた店主、みずもとめぐみさん。ランチに出していた無農薬野菜のカレーが評判を呼び、カレーをメインにするように。昨年、いま旬なエリアのウラななばへ移転、「スパイス立ち呑みカレー ベジン」をオープン

した。必食は、いい鯛が入った時だけつくる「おめで鯛カレー」だ。金目鯛と連子鯛を贅沢に丸々使って出汁を取り、鯛を除いてから豚と鶏ミンチを追加して、旨味を倍増。仕上げにスパイスを効かせ、最後にレモンをひと搾り。旨味とスパイスと酸味の三位一体に驚くはずだ。

●大阪府大阪市中央区難波千日前1-22 日宝河原町会館 2F ☎090-4371-4357 ⑨14時～17時、17時～23時(ランチは売り切れ終了) ⑩日、祝、月

虹の仏 NIJI NO HOTOKE (四天王寺夕陽ヶ丘)

聖徳太子が建立した四天王寺。その参道沿いにあるのが仏像好きの伊東亮哉さんが営む「虹の仏」だ。和食の料理人だった伊東さんが200軒食べ歩き、最後まで飽きなかったのがスリランカカレー。それを踏襲したスタイルにひと工夫し、毎朝ていねいに引く鰹節と昆布の合わせ

出汁を使い「出汁キーマ」を開発した。甘み・酸味・旨味・苦み・塩味の五味を意識した副菜5種類と混ぜて食べると、未知なる美味さに唸るはず。出汁カレーはつくりたてが身上。開店直後と閉店間際は数時間でも味が違くと伊東さん。早い時間に駆けつけたい。

●大阪府大阪市天王寺区四天王寺1-12-23 ☎06-6777-4662 ⑨11時30分～14時L.O.(月～水) 11時30分～14時L.O.、18時30分～22時30分L.O.(金、土) 11時30分～14時30分L.O.(日、祝) ⑩木 ※月～水の夜は予約時のみ営業



「カツオキーマと大根と薄揚げの豆カレーのあいげにジャスミンライスとサニシキの2種類のあいめし」。トッピングには、自家製ラー油を。¥900

スパイス カリー バビルの塔

SPICE CURRY TOWER OF BABIL (谷町四丁目)

実家がうどん屋とあって、出汁には一家言ありの店主、福田タクシさん。2012年、谷町四丁目に「バビルの塔」をオープンして以来、アサリやひね鶏などさまざまな食材で出汁の旨味を探索する、大阪出汁カレーのパイオニア的存在だ。その真髄を味わえるのが「カツオキーマ」。

鰹節の濃厚な出汁に、さらに旨味がぎゅっと詰まったなまり節と牛豚合い挽き肉を投入。毎朝、中華鍋で自家焙煎する鮮烈なスパイスに負けず、パンチのある出汁の旨味がこれでもかと押し寄せてくる。次々と繰り出される新作出汁カレーに中毒になる人、続出だ。

●大阪府大阪市中央区徳井町2-4-5 ☎090-6234-8264 ⑨11時30分～15時(売り切れ終了) ⑩日、祝、月

大阪発、2大カレーブランドを知っているか。

カレーと大阪は縁が深い。日本初のカレー粉は、明治時代に大阪の薬種問屋で生まれたのだ。そして、卵やソースをかける文化……。大阪カレー史を支えてきた2大ブランドをひも解く。

ハチ食品 蜂カレー

日本で初めて国産カレー粉を製造したのは、大阪の薬種問屋・大和屋二代目の今村弥兵衛。ある日、漢方薬の蔵に入ったところ、漢方で使うウコンや唐辛子などの匂いがカレーの香辛料の香りと似ていることに気づいた弥兵衛は、試行錯誤の末、明治38(1905)年に国産カレー粉第1号を誕生させた。それが「蜂カレー」だ。それまで海外

からの輸入カレー粉に頼らざるをえなかったカレーが、国産カレー粉の誕生で手軽においしくできるようになった。蜂カレーは発売開始から関西をはじめ全国に広がり、カレーが日本人の国民食となったのは周知の通り。昭和後期にいったん販売を休止したが、昨年に往時の調合製法を伝承しつつも現代風にアレンジし、復刻された。



写真ハチ食品株式会社

昔はCMでも、お馴染みでした。

昭和前半、ハチ食品の蜂カレーは九州や関西を中心に全国に愛され、テレビCMや電飾看板でも盛んに広告されていた。だが、昭和後期に販売休止に。昨年の復刻販売時は当時のパッケージデザインを採用し、話題となった。



蜂カレーのカレー粉を使ってつくれば、まさに家庭の味。日本最古の牛肉屋は大阪が発祥であり、大阪のカレーには牛肉が使われるのがスタンダード。



伝承の製法をもとに22種類以上のスパイスを調合。コク深い。40g ¥378
ハチ食品 ☎06-6471-3785



蔵の中で作業していた弥兵衛が、窓にいたのを見て「蜂カレー」を考案した。



上:「万能カレーソース」。オリジナルカレー粉を配合したカレーソースは、かけるだけで味わいがスパイシーに。¥367 右:「おうちで食べれる名物カレー」。レトルト3食パック。¥1,200 / ともに大阪・難波 自由軒 外販企画部(アイデアパッケージ株式会社内) ☎0570-051-666



「名物カレー」。まずはそのままと口、生卵を添えてひと口、最後にソースをたっぷりかけ味の三段活用を楽しもう。¥750

自由軒 大阪・難波 自由軒

カレーに生卵やソースをかける人は多いが、これらを日本で初めて提供したのが「自由軒」。大阪の難波で洋食屋を創業した吉田四一は、1910年創業当時、保温できる炊飯器がない時代に、ご飯とカレーをフライパンで混ぜ合わせ、熱々のカレーを実現した。具はシンプルに牛肉と玉ネギのみ。さらに、高級品だった卵をカレーの

中央にのせてマイルドさを加え、同じく高級品だったウスターソースを卓上に置いて自由にかけられるようにした。これにより、味に奥深さの出た名物カレーは大評判に。三世代続けて通う客が出たり近年では『ミシュラン』日本版にも紹介され、外国人客も増えた。100年変わらぬ味と名物若女将に会いに、今日も客足が絶えない。

●大阪府大阪市中央区難波3-1-34 ☎06-6631-5564 ⑨11時30分～21時 ⑩月 www.jiyuken.co.jp/history/real.html

浪速っ子が愛した、名物カレー

明治43(1910)年、吉田四一によって創業され、現在は孫娘である若女将の吉田純子さんが味を守る。創業当時、レジャーの殿堂「楽天地」や芝居小屋が隣にあり、大阪初の洋食屋として繁盛。以来107年間、暖簾を守る。作家の織田作之助も常連。

