

【みんなのおうちカレー】目次

◎大宮エリー（作家）

パーティーで好評 トマトカレー
ほっとできる ほうれん草カレー

◎野崎洋光（「分とく山」総料理長）

おふくろの味 根菜カレー
我が家のポパイ食 レバーカレー

◎ナイル善己（「ナイルレストラン」三代目）

親父を超えられない 野菜カレー

◎齊藤輝彦（「アヒルストア」店主）

スリランカで教わった 豆カレー
移動販売時代からの じゃがいもとナスのカレー

◎なかしましほ（料理家）

ほどよくコクの効いた ナッツカレー

◎按田優子（料理家）

初めてのインドカレー ダールマッカニー
メティを効かせた 優しいカレー

◎山戸ユカ（料理家）

日々精進中 ほうれん草とムング豆のカレー
焚き火で煮込む キャンプのチキンカレー

◎千松信也（猟師）

食材はほ自前 鹿肉カレー

◎高橋みどり（フードスタイリスト）

スパイスたっぷり 野菜ごろごろカレー

◎森蔭大介（「モリカゲシャツ」店主）

しっかり煮詰めた 濃厚牛肉カレー
2日目のカレーで オムカレー

◎高橋 林（「楽屋」料理人）

野菜は大きめ 彩り春野菜カレー
子どもと一緒に マーマレードキーマ

◎間口一就（「ロックフィッシュ」店主）

おつまみにもなる えびミックスナッツカレー
ポテトサラダ感覚の ひき肉カレー

◎荒井隆宏（「荒井商店」店主）

ペルーのカレー 黄色いパン粥
余り野菜で作る まかないドライカレー

◎松川 治（エスビー食品開発担当）

ホームパーティーの定番 バターチキンカレー

◎田中真司（「トロパン トウキョウ」統括シェフ）

辛いが苦手な人に パイン DE カリー

◎寺田聡美（寺田本家）

昔ながらの食材で作る 発酵カレー

◎諏訪吉重（悠久堂書店）

ラタトゥイユ感覚の グリーンカレー

◎オオヤミノル（コーヒー焙煎家）

エスプレッソに合う たまねぎカレー

◎谷 昇（「ル・マンジュ・トゥー」オーナーシェフ）

深夜のまかない
バターチキンカレーと羊のキーマカレー

◎天野ひろゆき（キャイ〜ン／お笑い芸人）

天野会で作る 牛バラ肉煮込みカレー