

【カレー全書】

目次

1. カレーの基本

lecture1 スパイスの使い方

テンパリング

ミックススパイス

lecture2 カレーに使う米

世界の米

日本の米

チキンビリヤニ (大阪ハラールレストラン)

ザルダ (大阪ハラールレストラン)

ムルグビリヤニ (スパイスマジックカルカッタ本店)

ハイデラヴァード ダム ビリヤニ (ヴェジハーヴサーガ)

イドゥリ (スパイスマジックカルカッタ南店)

エッグホッパー (キャンディ)

ココナッツロティ カッタ・サンボラ (キャンディ)

メープルナン (Spice of Life)

チーズナン (スパイスマジックカルカッタ本店)

ピットゥ (アチャラ・ナータ)

2. 世界のカレー

インド

エビのワルタルチャ (ナンタラ)

魚のムラグシャム (ナンタラ)

マラバール フィッシュマサラ (コチン ニヴァース)

マトンペッパーマサラ サフランライス (コチン ニヴァース)

ラジャスタニ・ターリ (ヴェジハーヴサーガ)

ガッタカリー、パーティー、ジーラライス

グジャラティ・ターリ (カジャナ)

チリヤニ・サブジ、冬瓜のムティア、マサラテプラ、カディ、キチュディ

パンジャビ アルゴビカレー (シンズキッチン)

パンジャビ ダルフライ (シンズキッチン)

シェルシェ マーチ (プージャー)
コシヤ マングショ (プージャー)
マター パニール (スパイスマジックカルカッタ本店)
ヒラン カ マアス (スパイスマジックカルカッタ本店)

パキスタン

ビーフハリーム (大阪ハラールレストラン)
ラホリチャナ (大阪ハラールレストラン)
カシミリー アル パラク (大阪ハラールレストラン)

ネパール

ディードセット (ブルジャダイニング)
ディード、鶏もも肉のチキンカレー
ネパリ グンドルック セット (ブルジャダイニング)
カジャセット (タカリバンチャ大森店)
ペラコマス・タレラ・プテコ、アンダ・プテコ、グンドルック・アチャール、
プライドチラウ、パトマス・サデコ、アルコ・アチャール
ククラコマス・ゾール (タカリバンチャ大森店)
ミサエコ・アチャール、クルサニコ・チョブ

ミャンマー

ンガクー・ヒン (ノングインレイ)
アメーダー・ヒン (ノングインレイ)

ベトナム

ブン・カレー (マイマイ)
鶏肉のレモングラス、ターメリック風味煮 (マイマイ)

タイ

クーン パッポン カリー (ライカノ)

マレーシア

パンコール風フィッシュヘッドカリー (ラサ)

インドネシア

グレ・カンビン (チャベ目黒店)

トンセン・カンビン (チャベ目黒店)

スリランカ

アンブラ (セイロンカレー)

キリマール、パリップ、ビーツのカレー、ジャガイモのテルダーラ

間引き菜のサンボル、ボルサンボル

ハラクマスカレー (セイロンカレー)

ローヤル野菜カレー ゴーヤサンボラ (キャンディ)

フィッシュカレー (アチャラ・ナータ)

ビーツカレー (アチャラ・ナータ)

3. 文化の交わるところにカレーあり

タイ×イスラム

ゲェーン マサマン ヌア (ライカノ)

マレーシア×中国

ラクサ (ラサ)

日本×インド

カレー南蛮 (上野蕨そば)

4. 日本のカレー、創作カレー

1 オムレツ・コ・タルカリ 玄米胡麻プラフ (あちやーる)

2 チキンカレー (HI, HOW ARE YOU)

3 野菜カレー (Spoce of Life)

4 ひき肉とレンコンのカレー (モリ商店)

5 チキンとナスのカレー (CURRY 草枕)

6 天然真鯛のコランプ (大岩食堂)

5. 地方発のオリジナルカレー

知床鶏スープカレー (札幌らっきょ)

ベジタブルスープカレー (SPICE RIG 香楽)

門司港焼きカレー (プレミアムホテル門司港)

6. どこでもカレーを

- 西洋料理店 秋田産豚ロースカツカレー (七條)
ホテルのコーヒーハウス 野菜カレー (帝国ホテル 東京)
ホテル直営レストラン ビーフカレー (レストラングラントック)
ホテルのブッフェ スリランカアーユルヴェーダブッフェ
(アーユルヴェーダキッチン ディデアン)
大根のカレー、カシューナッツのカレー、ケールマンルン、ゴトウコラサンボル
焼肉レストラン ひとロビーフカレー (肉料理とワイン YUZAN)
バー バーのラムカレー (Bar Tram)
日本料理店 魚介グリーンカレー／すっぽんビリヤニ (翠)
フランス料理店 特製シーフードカレー／オックステールのカレー (GINZA TOTOKI)
GOUKAKU カレー (レストランコバヤシ)
イタリア料理店 モルタデッラのハムカツカレー (サロン・ド・カップ)
ドイツ料理店 ソーセージカレー／キーマカレー (レストラン ピラミッド)

7. カレーのおともに

- タンドリーチキン (Spice of Life)
シークカバブ (Spice of Life)
ニンジンのピクル (ナンタラ)
レモンピクル (ディデアン)
ボルサンボル (ディデアン)
カレーリーフのチャツネ (ディデアン)
チャトニ (あちやーる)
キウイとレーズンのチャトニ、なすのチャトニ
煮干しのあちやーる (あちやーる)
もやしのサブジ (モリ商店)
タマネギのアチャール (モリ商店)

8. カレーのあとで

- クルフィー (ナンタラ)
セーミヤパヤサム (ナンタラ)
キリパニ (キャンディ)
ココナッツパンケーキ (キャンディ)
ココナッツクッキー (キャンディ)
ヴァッターパン (キャンディ)
マサラチャイ (スパイスマジック カルカッタ本店)

掲載店紹介

掲載店別索引

素材別索引

column1 カレー店を始めるのに必要なこと

column2 飲食店営業の許可でどんな商品が売れるか

column3 カレーを通販で販売するには