

あつまれ！ カーリーピーポー

第12期OB 中原 裕人

はじめましての方も、お久しぶりの方も、こんにちは。第12期OB 中原裕人です。

突然ですが、みなさんはカレーを好きですか？ きっと好きでしょう、うんうん。この世にはおいしいカレーがたくさんあります。生き急いでも巡りきれないほどの数のカレー屋さんが、日本にあるのです。

エッセイに何を書こうか悩んだ私は、某カレーメーカー勤務の意地を見せ、魅力的なカレー屋さんを紹介することにしました。みなさんに「カレー食べたい...」と思わせ（あわよくば弊社製品を買いたいと思わせ）るのが、このエッセイの目論見です。今回は、東京・大阪それぞれ1店舗ずつご紹介します。

◆トマト（東京・荻窪/食べログ日本一のカレー屋さん）

香味野菜・フンドボーなどをたっぷり使ったソースに、36種類のスパイスをブレンド。じっくり1週間以上かけて作り上げる欧風カレーだそうです。食べた瞬間に、華やかなスパイスの香りが口の中で弾けます。たぶんこの香りこそが、36種類のスパイスが織りなす、日本一の味なのだと思います。お肉も口の中で溶けるほどの柔らかさ。夜の部は18時半オープンですが、開店30分前に並ぶと、さほど待たずに入店できます。ぜひ、みなさん荻窪に訪れた際は、この至高のカレーをお召し上がりください。



トマトの牛タンカレー
(3,000円)

◆ソーマ（大阪・中津/食べログ大阪4位のカレー屋さん）

玄米ご飯とあいかけカレーを混ぜて食べるスタイル。トマトのような欧風カレーとは違い、サラッとしつつも、コク深くスパイスの主張が強いスパイスカレーです。食べ応えあるキーマと、ホールスパイスの楽しい食感を同時に味わえるオススメカレーです。内装も緑をモチーフにしたオシャレなもので、女性客も多く、デートにも向いています。私と一緒に行く相手はいないんですけれども。



大阪でできたご友人と（著者は右端）

今回のエッセイで紹介したのは、社会人になり50店ほど食べ歩いた中の最もオススメな2店舗です。社会人になり、何かを突き詰めようと思い、いま私はカレーを勉強していました。来年のエッセイでも、みなさんがカレーを食べたくなるネタを共有できれば、と考えております。ということで、また来年！