

コイ子の攻防



3月某日、お客様から、当森忠新聞の3月号の掲載記事が非常にマニアック過ぎて読むのが辛いという、親心に満ちたありがたいご指摘を頂きました。この場を借りて、お詫びを申し上げると共に、今後益々、繊細で尚且つ深夜番組的でクダナイ旬な情報を発信できる紙面創りに励んでいく所存であります。編集長いいですか？さて今月号は、兼ねてよりお客様からご要望頂いておりました食べ物企画「カレー特集」をお送りします。先月の名誉挽回を掛けたプレッシャーに、編集長は満を持しての決断。「今月はカレーをお願いします!」。このハイス込められた緊急指令に、当編集員達はカレーに悩まされる日々を続けました。富良野の某ソーセージカレー?焼か?、函館のG島軒のカレー?、オホツ紋別別のWカレー?、この期に及んでベタにスープカレーで行くか?...。森忠唯一のカレー通であり、市内のカレー屋の味を知りつくしたつわもの編集長を納得させるカレーとは何なのか? ネタに煮詰ってしまい、今日のランチは不覚にも「みよしのセット」を

食べてしまいました。チェーン店嫌いの編集長ゴメンナサイ。でも久しぶりに美味しかったです。(みよしのセットとは...カレーライスと餃子6個のお得なセットで¥470は懐に有難いサリアマソライス。)「ん~。カレーねえ...」過去のカレー体験の記憶を紐解いてみると...。今から10年ほど前でしょうか、私が実家を出てはじめての一人暮らし。まだ社会人なりたてで経済的にもままならない頃、稼いだお金はあつという間に湯水のようにどこかへと消えてなくなり、給料日まであと何日耐えしのげばよいのかを逆算して生きていたあの頃。あの頃は楽しかった...。有名な格言「お腹が減ってお金がなければコイ子へ行け!」(コイ子:カレーハウスCoCo壱番屋の略語)を信じた愚かな私と同期達。当時コイ子は、1300gの超大盛カレー(トッピングは自由)を20分以内に食べきればタダ(無料)、食べられなければ¥1,400を支払うという太っ腹キャンパル企画を打ち出してあり、さらに完食したあかつきには記念の「プロマイド」写真と記録フィルムが店舗に飾られるという、ちょっとした伝説企画でもあった。「今日の昼抜いたら絶対に食べるって!楽勝。楽勝。」誰もがこの企業戦略の恐ろしさを知らずに、「食べきれば1食分助かる」と、食べ残した時のリキをかえりみずに挑戦しました。今思えば、なんとハリスケ・ローランなチャレンジであった事か。しかも、その中の一人は「俺チーストッピングするわ。」なんて...。そのチオイス絶対あり得ないだろ...。店員さんがキッチンタイマーをセットし、スタートの合図で皆が一斉にカレーをむさぼりました。お金が底を尽きての背水の陣。味わう暇など無いくらい、生まれて初めて本気で人生を賭けてカレーを食べました。しかし開始から10分程経つと皆のスプーンが次々に息絶え、私は半分くらいでキアアップ。その代償として、なげなしのお金を放出した挙句、心身共に瀕死寸前のグロッキー状態。救われたのは、「甘口」を注文した1人だけが涙の完食を遂げたことだった。見るに耐えない姿で撮られた我々の記録写真は半年くらい店舗に飾られてました。

あの写真はどこにいってしまったのだろうか。仕事も遊びも一生懸命で、キアアップして生きていたあの頃を思い出すきっかけとなったこのカレー企画。編集長ありがとう。忘れかけていた何かを思い出したような気がします...。そろそろお後がよろしいようで、カレー屋の紹介は編集長に託します。コイ子のこの企画は2003年8月に終了。「巨大チェーンになり、挑戦に失敗して食べ残される分が年間30トンも出るようになったため、環境に配慮した」のが理由とのこと。挑戦しようと思われた方、あしからずです。(D)



驚愕の1300g超大盛カレー

できるかな【スープカレー-編】

今月号は「カレー特集」と号令があり、またまた、私(S)は作らせて頂きます、というよりも作らせて下さい。挑戦するカレー種目はスープカレーです。レシピについてはとてもマニアックになってしまった為、今回は試行錯誤した過程について触れていきたいと思います。まず、手本にしたいスープカレーを求め4~5軒お店に行ってきた。そこで見つけたことは、インド人は腰が低い事と隠し味にヨーグルトを使っている事、それぐらいしか見つけられませんでした...。しかし、立ち止まってもいまいかがないので適当に試作をしました。試作第一号の結果は...大規模なりコール...調味料が適当すぎたのか「マヌイ」の一言です。第二回目...「コク&インパクトが足りない!」...ここでフルモデルチェンジを決意し、バージョンアップすること6回、ようやく完成が見えてきました。完成した「スープカレー」は先輩の方々にジャッジして頂きますので評価はお楽しみです。さて、ここまで私なりに考察した結論ですが、美味しいスープカレーが食べたいなら人気店に並び食することが、最も効率が良いのでは...。そして、カレー鍋の素って和風ベースのスープカレーじゃないか!?という疑問が浮上しました。同じ疑問を抱いた方がいらっしやる事を祈ります。ではでは...。(S)

【路地裏カリイ侍】 豊平区美園4条2丁目2-31SDビル1F



今月はカレー特集とのお達しが編集長からありまして、無い引き出しをセッセと開けてみたもののイイ要素敵なネタが見つからず。自分にとってスープカレーなどは、ご飯をスープにつけるんだか、スープをご飯にかけるんだか良く分からない食べ物との位置付け。ほとんど食べた記憶がありません。カレーなんて物は、マジックのお供としてスプーンを使ってサッサと食べられる便利な物としか考えておりません。今回は他人の舌を信用してお店をご紹介することに致します。知人でありますその方(彼女の意)は、某パチンコ店で景品に配られる100gカレーを作ったりしているので、任せて安心、鬼に金棒、胸を張ってご紹介いたします...件のお店は美園にあります「Rojiura Curry SAMURAI」。その名のとおり36号線よりちょっと中へ入ったいかにも路地裏。ビルの1階にありなかなかな見つけづらい。どうして行こうとなったかは記憶にありませんが、何かの拍子にこの店を発見。しかしその後2回のチャレンジも行列に負け取無く撤退。こうなると味がどうこうでは無く「絶対喰ってやる」となるのが悲しい性。3回目にしてようやくあり付く事ができました。肝心のお味のほうは...と言いますと、腐った物でも違和感無く平らげる私には良く分かりません。「水っぽいカレー...」と言うのが正直なところ。まあ、アリカナチかならアリで。一方、恐るべき嗅覚と味覚の持ち主であり、一歩部屋に入れば昨日の夕食のメニューを当ててしまう同行(デートの意)した知人(彼女の意)。何度もスープを飲み込んでおりました。話かけでもしたのなら「ちょっと黙ってて」との一言。その姿を見ればこのカレーの評価は言わずもがな。そうとうお気に召したようです。ただ私にすれば、ご飯にスープをつけるのでもなく、スープをご飯にかけるのでもなく、全て別々に食べてしまったその方(彼女の意)に一番びっくりしたのですが...。(W)

『間違いだらけのカレー屋選び』

札幌カレーブーム到来前の'97頃から食べ歩き、足を運んだ店の数70以上。札幌カレーブームの栄枯盛衰を見てきた私が「カレー」を語れば、いくつ紙面があっても足りません。そこで私からは美味しいお店・メニューの紹介よりもむしろ、行ってはいけない店をT流カレー哲学を交えながらお送りしたいと思います。私が足を踏み入れたカレー屋で最も不味いと思えたカレー屋。札幌のカレー屋の中でも味とは裏腹に老舗の部類に入り、既に20年近くは営業を続けるお店。



本紙初のモザイク画像。詮索しないで頂きたい...お問い合わせにはお答え致しません。画像だけで店名が判るアナタは相当のカレーマニアです。

...カレーマニアが専門店のカレーに何を求めるのか?札幌の有名カレー店、ピカティ、木多郎、らっきょ、スリッパ狂我国...これらの店の共通点「ベース」にある深い「重厚」なコク、パンチの効いた「炸裂する」刺激(辛味)、多種多様なスパイスが織り成す味の「複雑な構成」...つまり「カレー」とは「ベジメタル」なのである...。「重厚」な「ベース」、「炸裂する」ドラム、テクニカルなギターリフと曲の「複雑な構成」...専ら若年層にしか受け入れられない現実、「そば」、「ラーメン」などのジャンクB級グルメとは肩を並べることが出来ず「サブカルチャー」的マイナーグルメの域を脱せない限界、ハードコアな味の過激さを「ベジメタル」と言わず何と呼ぶのか?

...かつて日本にも「ベジメタル」ブームなるものがあつた。しかし「Anthrax」「Slayer」「Megadeth」「Metallica」こういったバンドの曲を聴いて育った生粋の「メタル」に日本の「なんちゃってメタル」が受け入れられる訳が無く「ただアップテンポな歌謡曲」などと切捨てられたものだった。そう、この「カレー」は言うなれば「なんちゃってメタル」なのである。ただ辛味だけのスープ。深いコクも複雑な味の構成も無くただ辛みだけのスープ。パンクともハードロックとも言えない、日本人お得意のウツパレイモナネになってしまっているのである。しかも私の友人が行った際には、食事中であるにも関わらず窓掃除をし始める始末。結果ガラスマイバットのトッピングまで喰わされたという話を聞かされればとてもお勧めできるお店ではありません。(T)

勝手にスープカレーx芸人名コラボランキンク



Sはこれを持参して出社。

芸人の名がそのまま店名となっている上位3店を(H)の主観でピックアップしました。
1位...ひげ男爵「美味いと評判なので是非とも足を運びたい。」
2位...らっきょ大サーカス(井出らっきょ+安田大サーカス)?「味・評判ともにso good!!」
3位...イヌバ...イトウ「その名のとおり展開・予測不能」
何れも芸風が独特な芸人たちがばかり。スープカレーの味もこれになっているかどうかは知りませんが。(H)



森忠新聞

4月号
(第27号)

平成22年4月1日(木)
発行元:株式会社 森忠
札幌市白石区
北郷3-2-1-3
011-876-1133

