

[豪華3大特集] 秘密にしたいかき氷 / 下北沢さんぽ / 進化系餃子10選



カラフルで  
かわいい  
ヘルシー餃子

# Tokyo Walker

東京ウォーカー

7  
月号  
2018 JULY  
特別定価 750円

サブカル聖地、  
下北沢さんぽ  
COVER INTERVIEW  
綾野剛

秘密にしたい

# かき氷

並ばずに食べる7つのヒント公開  
超人気店の混雑回避策を徹底調査  
会社開りの一杯！ ヨル氷が狙い目  
かき氷ラバーのマイベストを知りたい！  
ひみつ堂、ちもと、セバスタチャン etc.:



下北沢さんぽ: 下北沢地区の魅力を徹底調査。写真: 藤原大輔



# ナン派

naan



焼きたてのナンと合わせたい  
20種以上のスパイスで作るマサラ

チキンバターマサラ ¥1,296。トマト缶とフレッシュトマトを使用し、辛味、酸味、甘味、スパイスのバランスが絶妙。甘すぎず香りも豊か



焼きたてのナンがおすすめ。カレーの種類が多いのであらゆる組み合わせを試してください。

店長の  
中川浩行さん

## カレー×ナンの魅力とは?

小麦の風味ともちもち食感はクリーミーなカレーにマッチ  
小麦文化の北インドで食べられるナン。まずは焼きたてをそのまま味わいたい。表面がパリッとし、噛むともちもち甘味もあり、アレンジも可。アレンジナンの組み合わせを変えればさらに楽しみが広がる。

## マンダラ

神保町



“カレーの聖地”神保町で人気を誇るインドレストラン。そのまま食べてもおいしいナンは表面が香ばしく、中はもちもちした食感。濃厚でマイルドなカレーとよく合う。多彩なカレーはもちろん、スパイシーな一品料理もおすすめだ。

千代田区神田神保町2-17 B1  
電話:03-3265-0498  
営業:11:00~15:00(LO14:45)、17:00~23:00(LO22:30)、土・日曜・祝日11:00~15:00(LO14:45)、17:00~22:00(LO21:30)  
休み:なし 56席  
禁煙(平日夜のみ喫煙可)

# ライス派

rice



米にも並々ならぬこだわりを持ち  
ライスに合うインドカレーを提供

カシミールカレー ¥980。デリーの代名詞ともいわれる黒いカレー。刺激的な辛さが特徴で、辛さの中にも旨味と奥深さがあり、やみつきになる

## デリー銀座

銀座



1956年創業の専門店。インドで本場の味を学び、和のエッセンスを取り入れ米に合うインドカレーを追求、スパイスはメニューごとにブレンドを変え、風味豊かな唯一無二の味と香り、こだわり抜いた米に合うカレーに仕上げる。

中央区銀座6-3-11  
西銀座ビル3F  
電話:03-3571-7895  
時間:11:30~22:00(LO21:30) ※ランチ~14:00、土・日曜・祝日11:50~  
※ランチ~15:00  
休み:なし 45席 禁煙

## カレー×ライスの魅力とは?

米の甘味がスパイシーなカレーの旨味を引き立てる  
日本の米はおいしく、甘味がある。その米の甘味がスパイシーなカレーと合わさることで、辛さの中にも深みが増し、日本人の好きなマッチングが生まれる。

十数種のスパイスを使い、2時間以上かける看板メニュー。辛さと芳醇な香りを楽しんで。

店長の  
山本和希さん

TOPIC

## 「カレーはナン派 vs ライス派プロジェクト」開催!



6/1~9/30(日)まで国民投票を実施中  
「カレーはナン派かライス派か」の議論を切り口に、カレー業界全体を盛り上げるために発足したプロジェクト。期間中には、特設WEBサイトやプロジェクトに賛同した飲食店などで投票を受け付ける。ぜひ投票しよう。

ナン派 vs ライス派  検索

<http://www.naan-vs-rice.jp>

ARRANGE

## 井上岳久監修 自宅で本格アレンジ! ナン&カレー簡単レシピ

### レシピ1 カレーを主役を楽しむ シンプル薄焼きナン



①冷蔵のままではうまく割けないので、オーブントースター(1,000W)で1~2分温める  
②手で上下2枚に分ける③それぞれをオーブントースター(1,000W)で1~2分焼き、パリパリにする。薄くすることでよりパリパリ感が楽しめる。



### レシピ2 カレーと同時に楽しむ 甘さが魅力のナッツナン

①ナンの上面全体にメープルシロップ(またはハチミツ)を塗る②適量のミックスナッツは軽く砕いてナンの上にまんべんなく振りかける③オーブントースターで3~4分焼く。カレーの辛味やスパイス感を中和または対比させて楽しむ。



一枚一枚丁寧に手でのばし、高温で焼き上げたもちもち食感が絶妙

デルソーレ 手のばしナン  
希望小売価格: ¥227  
問い合わせ: ジェーシー・コムサ お客様相談室  
電話: 042-378-2475

## 2018夏 カレー国民調査

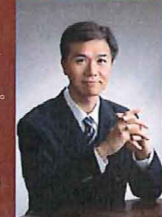
# あなたは“ナン派”? “ライス派”?

暑い季節によく似合うスパイシーなカレー。ナンで食べるか、ライスで食べるか…。  
ナン日本本格上陸50年の記念すべき今年、一大プロジェクトが動きだす!

取材・文=岡部礼子

### 解説者

カレー総合研究所  
所長 井上岳久



1968年生まれ。カレー業界を牽引する業界の第一人者。カレー大学学長。横浜カレーミュージアム・プロデューサーを経て現職に。カレー研究の第一人者で、カレーの文化や歴史、栄養学、地域的特色、レトルトカレーなど、カレー全般に精通。商品開発にも定評があり、大手メーカーを中心に100以上の商品を企画販売。

ナンも旨いがライスもいい  
カレー好きに究極の選択を

日本の国民食ともいえるカレー。食卓はもちろん給食でも登場し、みんなが生まれた時から身近なメニュー。そんなカレーを食べる時の大きな選択の一つが「ナンorライス」。井上氏いわく、「カレーの種類に合わせてライスかナンを選ぶのがセオリー。大まかに言うと、ライスには甘味がなく、スパイシーでサラッとしたカレー、乳脂肪が感じられるクリーミーで甘めのカレーにはナンが合うと思います。でも一番大切なのは自分の好きな組み合わせを選ぶことです」。この夏、ナン派とライス派が対峙する。