



カレーをもっとおいしく食べるヒント

Curry + DRINK
カレーと一緒に何を飲む?

CURRY NEWS
カレーをもっとおいしく食べるヒント

カレーのお供には定番の福神漬に水。それだけではもったいない! 料理業界で活躍する方々は飲み物や添え物にもこだわりをもつ。すぐに真似ができて、いつもと違う味を楽しむヒントがいっぱい。まさに十人十色のカレーワールド!

Photos TERUAKI KURAKAWA

羅塚俊彦さん
トールロイヤル オーナーシェフ

「赤ワインにカレー! 高価なものだけでなくもOK。ちなみにタイのワインはカレーに合います。タイ料理屋でよく飲むのが、「カオサイワイナリー」のPBカオサイザープ。心地よい酸味がカレーにぴったりです。」
PBカオサイザープ
1,800円/700ml
TEL:03-3625-7080

おおつきひろさん
サンティロマーナシェフ
スベレ料理研究家

「カレーには、炭酸とワインのカクテルか、インドビールですね。キングフィッシャーは炭酸が強いので、すっきりと飲めます。適度なコクがカレーとぴったりです。」
キングフィッシャー
オープン価格/
日本ビール
TEL:03-5489-8888

松島義典さん
名古屋マリオットアソシアホテル
製菓料理長

「最近、インドワインもメジャーになってきているので、カレーと一緒に飲めば、より楽しめます。」
スターヴァンヤーズ シラース
2,226円/出水原
TEL:03-3964-2272

浪谷圭記さん
アベカス オーナーシェフ

ワインのベリエ割りがおすすめです!

菊地美丹さん
ムブルイニオン オーナーシェフ

すごく深く作ったバスタイスの水割り。フランスでは一般的な飲み方です。バスタイスには食欲増進の作用もあります。



飯堂桂輔さん
アルタランゴシェフ

イタリア料理ですけど、ホレンタが意外に相性いいですよ!!

藤原加寿子さん
料理研究家

カレーにはチャップネ、らっきょう、福神漬はあちるんですが、夏はぬか漬、秋はしぼ漬とすぐきなど季節によってトッピングを替えます。適度な甘みと漬け物の発酵した酸味がカレーには合いますよ。

佐伯宏彦さん
レドワールド・ド・ジャン 料理長

「フランスの製菓を使って焼いたパンが合います。岩塩は、旨みを引き出す塩なので、噛みしめると旨みが出てくる。その旨みとカレーがぴったりなんです!」
トカト (小) 945円 / アジノカイザー-CORED01
本橋店 TEL:03-3516-0070

Curry + FOOD
カレーのお供に何を食いたい?



カレーのお供には定番の福神漬に水。それだけではもったいない! 料理業界で活躍する方々は飲み物や添え物にもこだわりをもつ。すぐに真似ができて、いつもと違う味を楽しむヒントがいっぱい。まさに十人十色のカレーワールド!

・・・最近、インドワインもメジャーになってきているので、カレーと一緒に飲めば、より楽しめます

(コメント:名古屋マリオットアソシアホテル製菓料理長 松島 義典 氏)