



Najilabo  
NIIGATA KITCHEN'

カレーを知るための、  
ちょっとした3分読み物。

3 MINUTES TO NKOW CURRY

読んでる  
暇のない人は  
広げて裏面へ！



世界で最も有名なのはインドのカレー。たっぷりのスパイスが特徴。実はインドカレーは南と北にわかれ、北はバターなどの乳製品をたっぷり使ったこってり濃厚タイプ。南は、細めの米と一緒に食べるスープタイプと、地域によって違います。一方、インドのスパイス感たっぷりのカレーとまったく別のタイプが、**欧風カレーといわれるイギリスのカレー**。小麦粉を使ってルーを作り、手間暇をかけてじっくりコトコト煮込んだコクのある味わいが特徴で、シチューのようにドロツとしています。ちなみに全英には 9,000 件以上ものカレー店があり、カレーはイギリスの国民食ともいえる存在だとか。そして**我が国、日本のカレー**。なかでも代表的なカレーといえば、今や世界的人気のカツカレー。1918 年に浅草の洋食店で登場し、カリッとした衣の歯ごえとジュワッと押し寄せる肉汁に、日本らしいダシの効いたカレーがかり、日本人の心をわしづかみにしました。ほかにも世界にはタイやスリランカ、マレーシア、バングラディッシュなど、まだまだたくさんのカレーがあります。続きはウェブで！

## NIIGATA KITCHEN' CURRY THE BEST

新潟の愛すべきカレー特集  
NIIGATA CURRY SHOP GUIDE 2017



コンビニで立ち読みしたら、POPEYE とか Pen とか、カレーが立て続けに特集されていて、あー、カレーいいなー、と思って涎が出たので、新潟のカレー特集、やってみました。

皆さんの一番好きなカレーはどこのカレーですか？  
(実家！とか、こくまる！とか、そういうのはナシで)

あなたのフェイバリット・カレー、ぜひ他のみんなにもオススメしてください。

新しくなった **Najilabo** は、皆さんのクチコミ情報を 24 時間 365 日、お待ちしております。

裏面に、  
新潟のカレー  
屋さん大集合。

ナタラジャのナンはかなり食べこたえ満点!! 注文を受けてから焼くからできたて熱々でふわふわでも美味しい☆  
30代 女性

VOVO のカレー食べに行きました。ビーフカレーに散々辛味入れたら、舌が痺れた。でもうまいんだよね。  
40代 男性

ハバナダイニングはベジタリアンフードしか使っていないお店でした。肉が食べれない自分にとってはとても嬉しいです。  
30代 男性

Renew! **Najilabo**

「新潟なじらぼ!」がちょっと新しくなりました。この「カレー特集」の情報がさらに詳しく、さらに多くの店舗で掲載されています。PC からスマホからも閲覧可能。お店の詳細ページではリアルな新潟県民のクチコミ情報も掲載されていますよ。

9月上旬リニューアル!

www.najilabo.net

**今日ウマ!**

日替わり(平日毎日更新)で新潟のウマイ!をお届けする「今日ウマ!」コーナーでは、9月にカレーパンを特集!毎日登場する新潟のカレーパンをぜひチェックしてみてください。

Guide\_Shota KONDO (Najilabo)

家カレーを作るのも、お店でカレーを食べるのも大好き。辛いものが苦手なのに、カレー好きといった天邪鬼な一面もあつ、ヒーヒー言いながら食べ回っています。香草系が効いたカレーが好きなんです。

＼ 待ち時間にサクッと読んで、誰かに話そう。／  
カレーについても、いろいろあるんです。

＼ ぜひぜひ、トライしてみてください!／  
家カレーで使える、隠し味を豆知識として。

### 世界のカレー

### 家カレーの隠し味

**にんにく**  
定番中の定番の隠し味。本場インドでは、隠し味どころか必需品として、みじん切りではなく、すりおろしをたっぷり。すりおろすとカレーに香りが馴染み、パンチのある味にしてくれます。

**ヨーグルト**  
インドでは人気の調味料。甘さやコクをプラスしつつ、爽やかさでのごしかなめらかなに。スプーン 2 杯程度が適量。煮たっている時に入れてしまうと白いブツブツが残るので、タイミングに注意。

**カツオ出汁**  
スリランカでは常用されている隠し味です。特長あるカツオの風味とうま味がプラスされ、ワンランク上の家カレーに。塩味を抑えて、カツオ出汁にすれば塩分摂取を抑えられるので健康的。

**イカの塩辛**  
うま味成分がたっぷりのイカの塩辛は、究極の隠し味。カレーのスパイスで塩辛独特の香りは消されてしまうが、うま味はそのまま。相乗効果でコクが UP。煮込めばイカもちょっとした食材に早変わり。

掲載店 3,850 件以上!  
クチコミ 22,050 件以上!

# Najilabo

「ここ、いいよ!」をみんなで共有しよう!/  
クチコミ会員、登録募集中です。

新潟県内の飲食店、ショップ、スポットなどのクチコミを投稿したり、みんなで共有して読んだりできるのが、「ナジラボ (Najilabo)」の特徴です。皆さんも、気になるお店を検索したり、体験談やお店で出会った感動を書き込んでもらいませんか?

1. Najilabo にアクセス  
2. 無料で会員登録  
3. クチコミを書く

ココから会員登録

ポイント交換で豪華賞品をゲットできる!  
プレゼントに応募できる!  
メルマガ登録でお得情報が届く!

JCBギフト券、amazonギフトカード、人気テーマパークチケットなど  
映画鑑賞券、日帰り温泉入浴券など

**Najilabo**  
チェックインアプリ

クチコミやお店探しに便利なアプリもやっています!

※対応バージョンをご確認の上、ご利用ください。  
※一部の機能を使用するには、なじらぼ!メンバー登録が必要です。(無料)

TAKE FREE 秋の旬味、カレーの旬!。 NAJILABO PAPER 2017 AUTUMN www.najilabo.net 18

# Najilabo

## CURRY THE BEST

新潟の愛すべきカレー特集  
NIIGATA CURRY SHOP GUIDE 2017

TAKE FREE 秋の旬味、カレーの旬!。 NAJILABO PAPER 2017 AUTUMN www.najilabo.net 18

# Najilabo

## CURRY THE BEST

新潟の愛すべきカレー特集  
NIIGATA CURRY SHOP GUIDE 2017



1. **バターチキン**  
1,000円 + 税

惜しまれつつも 2004 年に閉店した、東京新宿の伝説のカレー店「GHEE」の意志を受け継いだ人気店『VOVO』。自慢のフラッグシップカレー「バターチキン」は、辛みのあるスパイスを一切使用しない、うま味のカレーだ。たっぷりのバターでコクを、ゆっくり煮込んだトマトで酸味を。そしてメインのチキンは、めちゃくちゃ柔らかい。子どもにもオススメだ。ちなみに、唐辛子の強烈な辛みの「ビーフカレー」も人気。めちゃくちゃな辛さに中毒者も続出しているんだ。

**VOVO 新潟本店**  
新潟市中央区本町通 9 番町 1344-2 マンション大西 1F  
025-224-9249  
Lunch 11:30 ~ 15:00 (L.O.15:00)  
Dinner 18:00 ~ 22:00 (L.O.21:45)  
日曜祝日 18:00 ~ 20:30 (L.O.20:30)  
定休日/火曜日



5. **バターチキンカレー**  
1,010円 (税込)

インドカレー専門店として、カレーフリークスを唸らせてきた『インド料理ナタラジャ』。インド音楽の流れる店内では、もちろんインド人シェフが腕を振っている。定番のチキンカレーもいいが、夏の特別メニュー「チキンビンダール」に決めた。チキンとポテトの組み合わせに、マスタードのキリッとした酸味と辛さが夏らしい一皿。辛さもあるが、ふんだんに使われたインドスパイスで汗が止まらない。酸味とスパイスがクセになり、一瞬で心をつかまれる。

**インド料理ナタラジャ**  
新潟市西区坂井東 1-3-26 | 025-233-6521  
Lunch 11:00 ~ 14:30 | Dinner 17:30 ~ 22:00  
定休日/不定休

Renewal **Najilabo**  
ウェブでも見てね！  
なじらぼ 検索  
QRコード

Najilabo <sup>niigata</sup> NIIGATA KITCHEN'

**CURRY THE BEST**

新潟の愛すべきカレー特集  
NIIGATA CURRY SHOP GUIDE 2017

1 週間、毎日カレーを食べるとしたら... どのお店のどのカレーがおいだろう。そんなことを考えながら、いま食べたい！新潟のカレー屋さん 勝手にベスト7！を取材してきましたよ。

Guide\_Shota KONDO (Najilabo)

2. **茄子とチーズのカレー**  
950円 (税込)



新潟で欧風カレーといえば、JR 新潟駅前にある『欧風カレー食堂 jizi』だ。東京のオフィス街で人気を誇ったキッチンカー時代を経て、新潟で店を構えたんだ。「カレーは辛い」の概念を覆し、甘さを感じるカレーこそが jizi のカレー。玉ネギを丸ごと 2 日間かけてじっくりと煮込み、スパイスを加えてペーストになるまで火を入れる。これが甘さのヒミツ。インドカレーと違って、スパイスと一緒に煮込みバターなどでコクを。トッピングの甘いピクルスとの相性も GOOD。

**欧風カレー食堂 jizi ~ じじ ~**

新潟市中央区南万代町 13-2-3 | 025-241-1989  
Lunch 11:30 ~ 14:30 | Dinner 17:30 ~ 20:30  
定休日/月曜日、不定休

肉、魚、卵、そんなの入っていきなくて野菜だけでカレーはおいしくなるんだ。なんで？って、答えは簡単。薬膳としても使われているスパイスのおかげ。『HAVAN DINING』では、24 種類ものスパイスをメニューによって使い分けているんだ。日替わりで展開されるランチバイキングは、旬の野菜カレーをはじめ、植物性タンパク質たっぷりのベジタリアンメニュー。おかわり自由のナンは、いつでも焼き立て。いっぱい食べて、身体の内側から健康になれるなんて最高だね。

**HAVAN DINING**

新潟市中央区水道町 1-5939-37 SEA WEST3  
025-201-7092  
Lunch 11:00 ~ 16:00 (L.O.15:00)  
Cafe Time 15:00 ~ 16:30 (L.O.16:00)  
Dinner 16:00 ~ 21:00 (10 名様以上の事前予約制)  
定休日/無休

3. **ベジタリアンランチバイキング**  
1,400円 (税込)

デザートもうみっす！



4. **プロウンカレー**  
980円 + 税



人気のイタリアンレストラン『JIRUSHI』の姉妹店『イジカリ デラジア』が、2017 年 8 月にリニューアルオープンした。スパイスの魔術師ジャイシさん、Mr. おもてなしティフさんをむかえパワーアップ。インド料理を中心に、本格アジア料理が味わえる。お酒と楽しむカレーをコンセプトに、自慢の「**プロウンカレー**」は白ワインとペストマリアージュ。カシューナッツペーストで深みを、たっぷりのエビのうま味に 7 種のスパイス。北インドスタイルのカレーが完成だ。

**イジカリ デラジア**

新潟市中央区東大通 2-4-34 ラポール万代 2F  
Lunch 11:30 ~ 15:00 (L.O.14:00)  
Dinner 18:00 ~ 23:00 (ドリンク L.O.22:30 / フード L.O.22:00)  
定休日/月曜日

6. **特製チキンカレー**  
850円 (税込) ハーフサイズ 480円 (税込)



店内で流れる音楽のセンスに好感を得ながら、カウンターに目を向けると Calm の新譜アルバムが置いてあるではないか。店主の山本さんは、同じバンドにいた 30 年来的親友だとか。店内はどこか懐かしく、愛媛の砥部焼などが並ぶ。カレーが盛られる皿は、自らセレクト。専門的じゃないけど、家では食べられないカレー。そんなカレーを提供している。定番のチキンカレーは、じっくり炒めた玉ネギの甘さをしっかりと感じられ、後からくるスパイスがクセになる。

**CURRY+CAFÉ daisy**

長岡市西神田町 1-4-5 | 0258-35-7333  
Lunch 11:30 ~ 15:00 | Dinner 18:00 ~ 22:00  
定休日/火曜日

番外編 **カレーパン**  
150円 (税込)



“サクッ”とした食感がいい、カレーパン。食事パンのなかで、最も手を伸ばしてしまう一品。女性客の多い『ラ・テーブル』でも、人気 No.1 を誇っている。牛肉がゴロゴロはいて、ピリッと中辛タイプの特製ビーフカレーを包む生地は、辛みと相性がいいようにと、ちょっとだけ甘めなんだ。一口食べると、他の店のカレーパンと圧倒的な違いに気づくはず。そう、福神漬がはいっている。カレーライスでお馴染みの組み合わせ。カリカリ食感がイイ感じのアクセント。

**BOULANGERIE La Table**

新潟市東区東明 5-3-1 | 025-257-8424  
7:00 ~ 19:00 (月曜日~18:00)  
定休日/火曜日



7. **カツカレー**  
950円 (税込) 大盛り + 100円



写真は大き盛りです！

国産豚の分厚いとんかつ！

分厚いとんかつが食べたいなら、長岡の『とんかついさお』がパツと思ひ浮かぶ。メニューはとんかつ定食、カツカレー、カレーライスのみ。とんかつ屋でありながら、カレーの方が多いいんだ。大きくカットされた豚肉に、玉ネギを加えて 3 ~ 4 時間コトコト煮込むカレーは、母ちゃんの味。主役のとんかつは国産豚を使用。分厚くカットされ、ライスの上に堂々と居座っている。母ちゃんが一人で切盛りしているから、事前に予約するのが常連の優しさだ。

**とんかつ いさお**

長岡市旗田原町 2703-33 | 0258-23-3730  
Lunch 11:30 ~ 14:00 (L.O.13:30) | Dinner 17:30 ~ 20:00 (L.O.19:30)  
定休日/木曜日、日曜日、祝祭日