

～生活情報誌『オレンジページ』が夏に向けカレーを大特集～

## 2016年 最新「カレー」トピックス 10！

料理から家事まで幅広い情報を伝える株式会社オレンジページ（東京都港区）の生活情報誌『オレンジページ』。4月30日（土）発売の2016年5月17日号では、一冊まるごとカレーを大特集！ 気になるその中身をダイジェスト版でお届けします。



### おうちカレーは日々進化中♪ お店カレーの注目株はニュータイプ

料理記事はもちろん、家事ネタ、街の情報、グッズ紹介、連載コラムに至るまで、どのページを開いてもカレー尽くしの本号。掲載しているカレートピックス10を一挙紹介します。

- 【1】 本格インドカレーが、スパイスをたった3種類揃えるだけで再現できた
- 【2】 白いカレーうどん、インド人の作る焼きうどんetc. 話題の店に突撃！
- 【3】 しょうゆ、スプーン、皿、ビール……カレー専用商品を編集部でお試し
- 【4】 カレーのお供の新定番！ スプーンひとつで食べられる「スプーンサラダ」
- 【5】 ナンとチャパティがおうちで作れる！ 本場シェフ直伝レシピを大公開
- 【6】 味の深さがグッと増す〈まるやか素材〉で、カレールウの可能性はもっと広がる
- 【7】 カレーにまつわる2大お悩みを解決！ 鍋のこびりつき・洋服のしみ落とし方大研究
- 【8】 カレーなる本棚が話題の「北野エース」バイヤーに聞くおすすめご当地レトルトカレー
- 【9】 行っておきたい老舗から気になる新店まで「カレーの街」東京 神保町の最新事情
- 【10】 カレーの知識がぐっと深まる、なるほど！カレーアカデミー

【1】本格インドカレーが、スパイスをたった3種類揃えるだけで再現できた「スパイスの役割は、香り・辛み・色の3つなんです」と語る東京カリ〜番長が、コリアンダー（香り）、カイエンペッパー（辛み）、ターメリック（色）の3種類のスパイスで作る「カレーペースト」を伝授。炒めずに〈焼く〉あめ色玉ねぎのワザは目からウロコです。



【2】白いカレーうどん、インド人の作る焼きうどんetc. 話題の店に突撃！意外な見目で話題沸騰のそば居酒屋「初代」のカレーうどんや、ほぼすべてがカレー味の居酒屋「やるき」のインド人店主が作るカレー焼きうどんなど、このところ注目を集めているユニークなカレーうどん&カレーSPAを徹底取材。再現レシピとともに紹介します。



写真左／インパクト大の「初代」の白いカレーうどん。うどんの上にはふわふわのマッシュポテトが！  
写真右／お店こだわりの特製キーマカレーでうどんを炒めるのが、常連客を惹きつける味の秘密

【3】しょうゆ、スプーン、皿、ビール……カレー専用商品を編集部でお試しカレーに関して取材を進めていく中で、〈カレーのため〉の商品が世の中にたくさんあることをキャッチした編集部。気になる商品を集め、すべて試した、決定版カタログを掲載。



カレーにうるさい社員が集まって、すべての商品を食べ、使って、試しました。その感想も必読！



【4】



【5】



【4】 カレーの日はスプーンひとつで食べたいもの。そこで提案するのが、スプーンですくって食べられる「スプーンサラダ」。おなじみシーザーズサラダも具材を小さく切れば、フォークに持ち替える手間なし。

【5】 おうちで作るナンを「インド家庭料理ラニ」（神奈川）のシェフ、ハリ・オムさんに教わりました。「ナンは日本ではすごくポピュラーだけど、じつはインドの家庭ではあまり食べられていないんです」。特徴的な大きなしずく型も日本だけ。インドでは丸く作り、切り分けて出すのが定番だとか。

## オレンジページ初の「本気でぜーんぶカレースペシャル」号です！

『オレンジページ』編集長：鈴木善行



GWから夏休みまで使える、オレンジページ初の「本気でぜーんぶカレースペシャル」号。休みの日にカレーを作るなら、スパイス？ それともルウ？ ナンもおうちで作ってみたいし、お店で人気の味も知りたい……。そう、ひとくくりにはできないのがカレーの奥深さ。だから、気になるカレーのことをぜーんぶ詰め込みました。もちろんレシピ情報だけでなく、カレー時間を充実させる読みもの、そして、食べた後の汚れ落としのコツまで！ オレンジページならではの視点でカレーに迫った一冊です。

『オレンジページ』2016年5月17日号 定価360円（※Sサイズも同時発売）

<http://www.orangepage.net/books/1074>

スーパーマーケット「北野エース」(※)のカレーなる本棚でも発売決定！

※一部取り扱いのないお店もあります

**この資料に関するお問い合わせ**

**取材お申し込み**

株式会社オレンジページ 広報室 遠藤

press@orangepage.co.jp Tel. 03-3436-8421