

融合から生れる新感覚「混ぜ混ぜ」カレー専門店

俳優 内田滋が中目黒に「創作スパイス かれはだれ」OPEN！

有機野菜・無添加・グルテンフリーの自然派創作カレー

俳優 内田滋 が手がけるカレー専門店『創作スパイス かれはだれ』が、カレー専門店では珍しい、クラウドファンディングで500%を達成し、中目黒に2月4日(火)オープンいたします。厳選した有機野菜や安全な肉が独自配合のスパイスと融合した、グルテンフリーの自然派・創作カレー店です。身体は口にするものからしか作られないからこそ、美味しさはもちろん、安心、安全な食材を見極めることを大切に、厳選した自然食材と、身体の様々な働きをサポートするスパイスを融合させ、毎日異なる味わいのカレーを「混ぜ混ぜ」スタイルで提供いたします。毎日食べても飽きの来ない、毎日違った栄養を摂ることのできるメニューを展開します。



新感覚「混ぜ混ぜ」カレー

『創作スパイス かれはだれ』は、常時3種類のカレーを提供いたします。3種類の中から1種類、好みの2種類、あるいは、3種類全部をお選びいただけます。ひとつのお皿にお選びいただいた種類のカレーを盛り付けて提供します。

まずはそのままの味わいを、2種類以上をご注文の際には、途中からは、ぜひ「混ぜ混ぜ」してお召し上がりください。混ぜることで、あらたな美味しさに出会うことができます。この「混ぜ混ぜ」スタイルこそ、当店のコンセプトでもある“融合”の象徴であり、特徴でもあります。スパイス同士の融合、スパイスと食材の融合、カレー同士の融合、お店とお客様の融合、融合から生れる新感覚の美味しさや驚き、楽しさをカレーのひとつ皿にのせてお届けします。

『創作スパイス かれはだれ』では、ヒンディー語で「香りの女王」と言われる香り米の最高峰、“バスマティライス”を使用しています。食物繊維が豊富で、GI値が低く、血糖値の上昇が穏やかなので、ヘルシー志向の方に支持されているほか、糖分の少ないサラとしたスパイスカレーとの相性も抜群です。



店名『かれはだれ』の由来

内田滋氏が手がけるもう一つの店舗『和食屋だれかれ』。“だれかれ”は、黄昏（たそがれ）の語源、「誰彼」、「たそかれ」、つまり、「誰（た）そ彼」に由来します。黄昏は、日没直後、雲のない西の空に夕焼けの「赤さ」が残る夕暮れ時を表す言葉ですが、その昔、人の顔も見えづらくなるその時分は、人でない者が現れ、違う世界に連れて行かれる時間と恐れられ、過ぎる人同士が「誰そ彼（あなたは誰）？」と声をかけ合ったと言われます。『和食屋だれかれ』には、「ここは違う世界なので、浮世（現実）を忘れて楽しく飲み食いして行って下さい」という思いが込められています。そして、夕暮れ時の黄昏とは反対に、明け方の時分を表す言葉に、「彼（か）そ誰」時という表現があります。黄昏時から営業が始まる、浮世を忘れる夜の和食店「だれかれ」に対し、今回オープンする創作カレー店を、昇る朝日に希望をかけて、「これからの未来」、「明け方」という意味と思いをこめて、『かれはだれ』と名づけました。

自然派・創作カレー『かれはだれ』 安心・安全、美味しさへのこだわり

『創作スパイス かれはだれ』は、安心、安全な食材を見極めた食材を使用しています。近年、食物アレルギーは増加傾向が見られます。健康のためにも、美しさのためにも、食材は、生産者の明らかな、安心できる、安全で栄養豊富なものを選ぶことが大切だと考えています。野菜やお肉のほか、調理に使用するワインも、オーガニックを採用しています。

- 農薬・化学肥料不使用の野菜・・・手間暇かけて大切に育てられた有機野菜を使用しています。
- 安全性の高いお肉 ……………遺伝子組み換えをしていない飼料で育てられたお肉を使用しています。
- 小麦を使わないグルテンフリー ……小麦アレルギーの増加、小麦に使用される農薬に対する懸念から



グルテンフリービール、オーガニックビールも

『創作スパイス かれはだれ』では、カレーだけでなく、日本の「有機農法富士ビール」、フランスの「ジード」、イギリスの「サミエルスミス」をはじめとするオーガニックビールや、グルテンフリービールも提供します。そのほか、クラフトビールとして人気の「ギネス スタウト」、飲みやすく香り高い「ヒューガルデン」、ハワイの「コナ ペールエール」や、日本の「銀河高原ビール」なども取りそろえました。カレーとビールは、実は相性がよいことも、皆さまにお伝えしたいと思います。お酒が苦手な方々には、オーガニックコーヒーなども取り揃えてまいります。 ※取り扱い商品は変更となることがあります。



『かれはだれ』基本メニュー

『創作スパイス かれはだれ』は、毎日異なる3種類のカレーを提供します。レッド、ブラウン、ホワイトなど、食物本来の色味と味わいで、選ぶ楽しさ、混ぜ混ぜの楽しさ、美味しさの発見に出会えます。明日も食べたくなる、飽きることのない美味しさを提供します。

【基本メニュー】

- ・1種 950円
- ・2種 1,150円
- ・3種 1,350円

※材料により
価格が変わることがあります。



<メニュー例>

・ゴボウと鶏のキーマ（白ワイン仕立て）

---ゴボウ本来の風味を楽しんでいただけるよう、洗いすぎないように白ワインで調理した白い色味のカレー。

・ポークビンダルー

---赤ワインが豚の香りを引き立ててくれる、ビネガーを使用した酸味のある赤い色味のカレー。

・グリーンカレー

---ココナッツとカボチャが辛みをまろやかにしながら引き立てる、無添加材料だけで作られるグリーンカレー。

基本情報

〔店舗名〕 創作スパイス かれはだれ

〔所在地〕 東京都目黒区上目黒 2-38-11-1F

〔電話番号〕 03-6452-4561

〔最寄駅〕 東急東横線、東京メトロ日比谷線中目黒駅東口 2より徒歩約 6分

〔店舗面積/席数〕 11.5坪/約 20席

〔開業時期〕 2020年2月4日（火）

〔営業時間〕 [火] 17:00-21:00、[水・木] 11:30~14:00/17:00~21:00、[金] 11:30~14:00
[土・日] 11:30~15:00 ※ [月] 定休日 営業日時は変更となることがございます。

〔Instagram〕 @karehadare

〔Twitter〕 @karehadare8



■ 内田滋プロフィール



俳優。キューブ所属。

蜷川幸雄、松尾スズキ等、錚々たる演出家たちの舞台に立つ。

映像の作品にも精力的。近年は舞台『ハイキュー!!』や、ドラマ『それぞれの断崖』など。

いきものがかり MPV「歩いていこう」主演。和食屋だれかれ経営。

〔Instagram〕@shige_uchida

【和食屋だれかれ】

ひと足踏み入れば、浮世（現実）を忘れ、くつろぎのひとときを楽しめる心地よい空間。豊洲で仕入れる鮮魚をはじめ、旬の食材を使った本格和食を、肩肘張らずにお楽しみいただける創作和食店。

〔所在地〕 目黒区東山 2-4-16-1F

〔電話番号〕 03 6874 3858

〔最寄駅〕 東急田園都市線 池尻大橋駅徒歩 7分 / 東京メトロ日比谷線 中目黒駅 徒歩 11分

〔営業時間〕 月~金・土 17:30~24:00 LO23:30

