

TODAY'S FEELING CURRY

タシモリカレーの
龍王味噌キーマ [980円]

地元の名産・龍王味噌を使った
マイルドな風味の和風キーマカレー



「マイルドな
スパイスカレー
食べられる」



店主の
河嶋さん

出汁	野菜ベース
辛さ	ゼロ辛～激辛
濃度	ドライ

効 この
スパイス

14種のスパイスをタシモリカレー独自の配合で組み合わせたもの。中でも重要なクミンは消化促進効果があり、仕上げにもミルで挽いた粒状のものをひと振りしている。



【特製ガラムマサラ】

元陶芸家という経歴をもつ、店主の河嶋さん。スパイスと釉薬の配合は共通点があり奥深さを感じたことから、カレーづくりをはじめた。「地元ならではの一品を」と考案したのが見山産の龍王味噌を使ったキーマカレー。味噌のコクと甘さが、ピリ辛のキーマにマッチする。卵も地元の土岐鶏卵から仕入れ、マイルドさを加えてくれる。スパイスの風味を感じつつ、和風な味わいでホッとすると、地元愛が詰まったひと皿を楽しんで。

タシモリカレー

茨木市西駅前町4 茨木ショッピングタウンB1F
営/11時半～15時
GW明けより夜営業再開予定
水～金のみ18時～20時(LO)
ルーのみのテイクアウトは21時まで
月火定休

☎072-626-0220
<https://twitter.com/tashimoricurry>



スパイス、出汁、
各店のこだわりを堪能しよう

本日、
カレーの
気分なり

TODAY'S
FEELING
CURRY



スパイスを巧みに効かせた
北摂の美味しいカレーが勢揃い。
野菜、魚骨、フォンドヴォーまで
出汁にもそれぞれ違いがあるのが魅力。
どのお店もリピート必至の旨さです。

📷 シティライフグルメInstagram更新中
@citylife_gourmet
📰 情報紙CityLifeのWEB「City Life News」
でも、紹介しています。



南インド料理に魅せられた女性オーナーが「初めて食べた時のあの感動を皆さんにお伝えしたい」と毎週木金のみオープン。金曜にいただけるプレートは2種のカレーと、南インドの味噌汁と言われる豆と野菜のカレー「サンバル」、旬の野菜を味わう副菜、豆の粉のお煎餅パバドなど、初めて出合うおいしさに夢中になること間違いなし。

効 この
スパイス

2年間、南インド料理のスパイス教室に通って、培ったサンバルパウダー。7種のスパイスを独自の調合で仕上げている。



【サンバル
パウダー】

間借りりのインドカレー屋さん

LALGORO
(ラルゴロ)

【金曜日(カレープレート)】
茨木市駅前1-4-6 ソアラビル1F
(セルベセリア ハポロコ本店)
【木曜日(立ち食いカレー)】
高槻市富田町1-14-7
(スペインバル ハポロコ富田店)
営/両日とも11時半～14時半
(LO14時)※テイクアウトも可能
Instagram:lalgoro_563



TODAY'S FEELING CURRY

ルウ カルメンの
スパイスチキンカレー [800円]



店主の
梅野さん



野菜のエキスがたっぷりの
食べて美しくなるカレー

出汁	数種の野菜(皮も)
辛さ	中辛
濃度	ほどよいとろみ

カレー好きが高じて、10年以上に渡り世界中のカレーを食べ歩いてきた店主が辿り着いたのが「大人のためのスパイスカレー」。出汁は数種の野菜のヘタや芯、皮までをホールスパイスと煮込んで取るベジブロス。ルウは玉ねぎを餡色よりさらに炒め、15種類のスパイスと合わせて作る。直前に生の生姜をすりおろすひと手間も。滋味深い味わいに女性ファンも多い。

スパイスカレー
ルウ カルメン

高槻市南芥川町1-16
営/11時半～15時
月曜定休
※テイクアウトもOK
※自家製レトルトカレーも販売
☎072-609-5714
Instagram:curry_ruecarmen



効 この
スパイス

野菜でとる出汁に欠かせないのがグリーンカルダモン。スパイスの女王と言われ、胃腸の働きを整えてくれる効果がある。



【グリーン
カルダモン】



金曜限定のカレープレート
南インド料理を堪能しよう

出汁	野菜をじっくり
辛さ	辛さひかえめ
濃度	ややあっさり

※木曜日の富田店は
2種のあいかけカレー[1,100円]

TODAY'S FEELING CURRY

LALGOROの
カレープレート [1,300円]



店主の
GOROさん