

TODAY'S FEELING CURRY

欧風Curry MONZU  
チキンカレー [700円]

臭みのない牛すじカレーも人気です！



店主の岡本さん



秘伝のソテーオニオンが決め手  
欧風黒カレーが人気のお店

出汁	フォンドヴォー・チキンブイヨン
辛さ	普通
濃度	やや濃厚

フレンチの巨匠・上柿元勝シェフの元で料理人としてキャリアを積んだ岡本さんが作る黒いカレーは、じっくり煮込んだフォンドヴォーが決め手。4種類のフルーツで自然な甘みや酸味を引き出しているため食べ応えはあるが、後に残らない絶妙なおいしさ。鶏もも肉は筋をキレイに取り、しょうがとごま油と共に圧力鍋で5分。随所に料理人の技が効いている。

効 このスパイス

甘い香りのスパイスと使うと、爽やかさが一層引き立つコリアンダー。クミンとの相性も良く、ベーススパイスとして活躍。



[コリアンダー]

欧風Curry MONZU (モンズ)

高槻市上牧町2-2-22 ステップ上牧A棟201号  
営/11時半~15時、17時半~20時半  
※時短要請に合わせて営業  
詳細はHPで確認を  
火曜定休 P有り

☎072-648-4536  
https://monzu0717.com  
Instagram:monzu\_curry



効 このスパイス

「魚のハーブ」と言われるほど、魚との相性が高いスパイス。個性的な甘い香りと爽やかさがあり、魚の臭みを消してくれる。



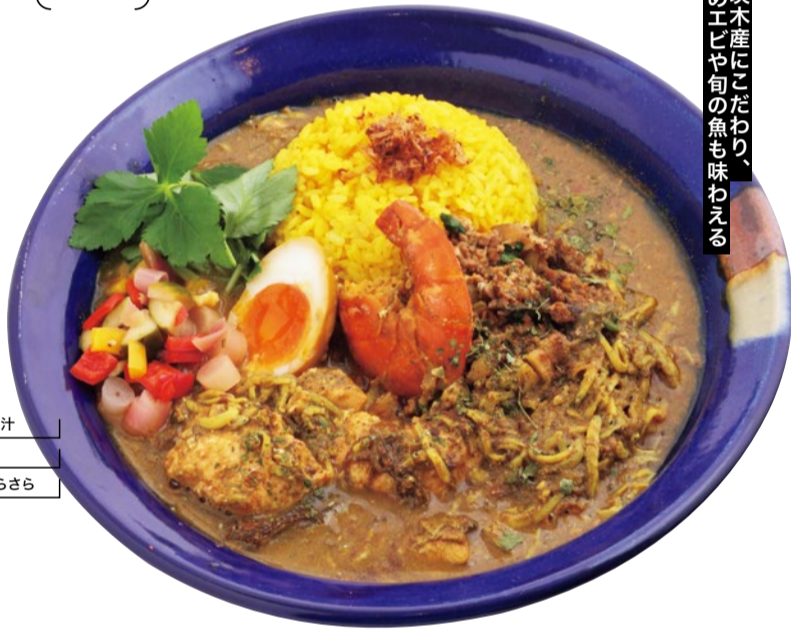
[フェネルシード]

天然の魚のみを扱う熟成魚と酒の居酒屋「春夏秋冬」が土曜のランチタイムだけスパイスカレーの店「旬香唐」に。魚のアラや骨を活用した旨味たっぷりの魚骨出汁をベースに、15種類ほどのスパイスを使ったカレーと、鶏豚キーマの2種がひと皿で味わえる。この日は桜マスが食材として登場。その季節ごとに店主のアイデアが楽しめるのも魅力だ。

TODAY'S FEELING CURRY

スパイスカレー 旬香唐の  
2種あいがけカレー [900円]

野菜は茨木産にこだわり、大きめエビや旬の魚も味わえる

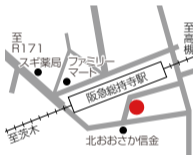


コラーゲンもたっぷり



店主の岸川さん

出汁	魚骨出汁
辛さ	中辛
濃度	濃厚でさらさら



スパイスカレー  
旬香唐 (シュンカトウ)

茨木市中総持寺町10-10  
ノアビル1F  
営/土曜11時半~14時  
(テイクアウトもOK/売り切れ次第終了)  
☎072-609-0369  
Twitter: @shunkato69

TODAY'S FEELING CURRY

カレー食堂 やまさきの  
カツカレー [900円]

スパイスの効いたまるやかカレーに豚ロースのサクサクカツが合う

大阪市内で23年間愛されてきたお店が3年前に高槻に移転。油脂や小麦粉を極力控え、野菜や果物でとろみをつけているので、味わい深く、胃に残らないまるやかなカレーになっている。白絞油であっさりとした揚げたカツとの相性も抜群だ。そのおいしさに牛すじ、ビーフ、チキン、ナスビ、キーマなどの他のメニューもきっと食べたくなるはず。

効 このスパイス

クミン、クローブ、シナモン、カルダモンを混ぜたもの。お皿に盛る直前に鍋に投入して、食べた時に香りがふわっと届く。

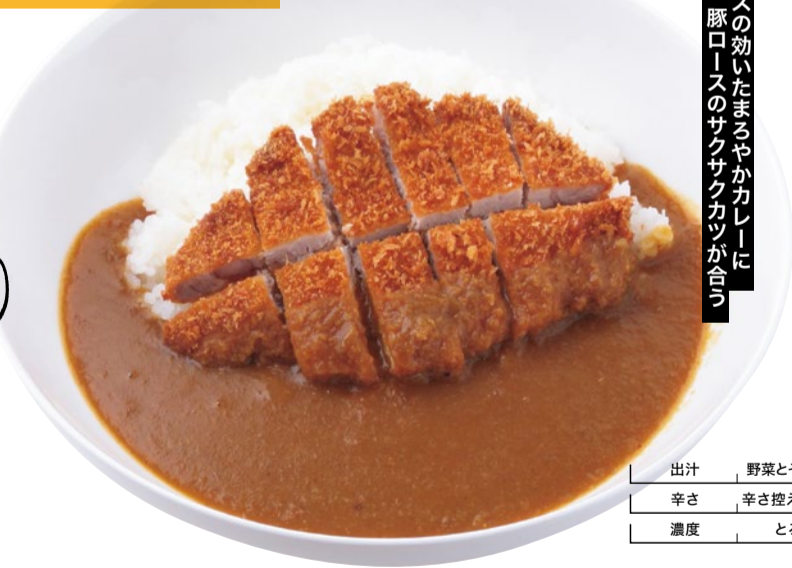


[ミックススパイス]



店主の山崎さん

スパイスを入れたら、決めています



出汁	野菜とそれぞれの具材
辛さ	辛さ控えめ(調整可能)
濃度	とろみがある

カレー食堂 やまさき

高槻市北園町1-3  
営/11時~21時半  
(但し売り切れ次第終了)  
※時短要請に合わせて営業  
水曜定休  
※テイクアウト可能  
☎072-682-0099



※料金はすべて税込み



グーグー藤カレーのカレー教室  
【基本編】

[日程] 5月11日(火)・5月19日(水)・5月25日(火)  
[時間] 昼の部 10時~12時半・夜の部 18時~20時半  
[定員] 各回3名 [参加費] 4,500円  
[内容] 基本のチキンカレー・大根のアチャール・半熟スパイス卵・ラッシー(持ち帰りスパイス付き)

高槻の人気店が教えてくれるスパイスカレー教室。スパイスの使い方をしっかり学んで、おうちのカレーをバージョンアップしよう。

申し込みは公式LINEまたはインスタのDMにて



グーグー藤カレー

高槻市高槻町9-20 ブルーピア第一ビル1階103  
営/11時半~14時半  
火曜・水曜定休(不定休あり)  
☎072-681-5600  
Instagram:fujicurry.takatsuki