

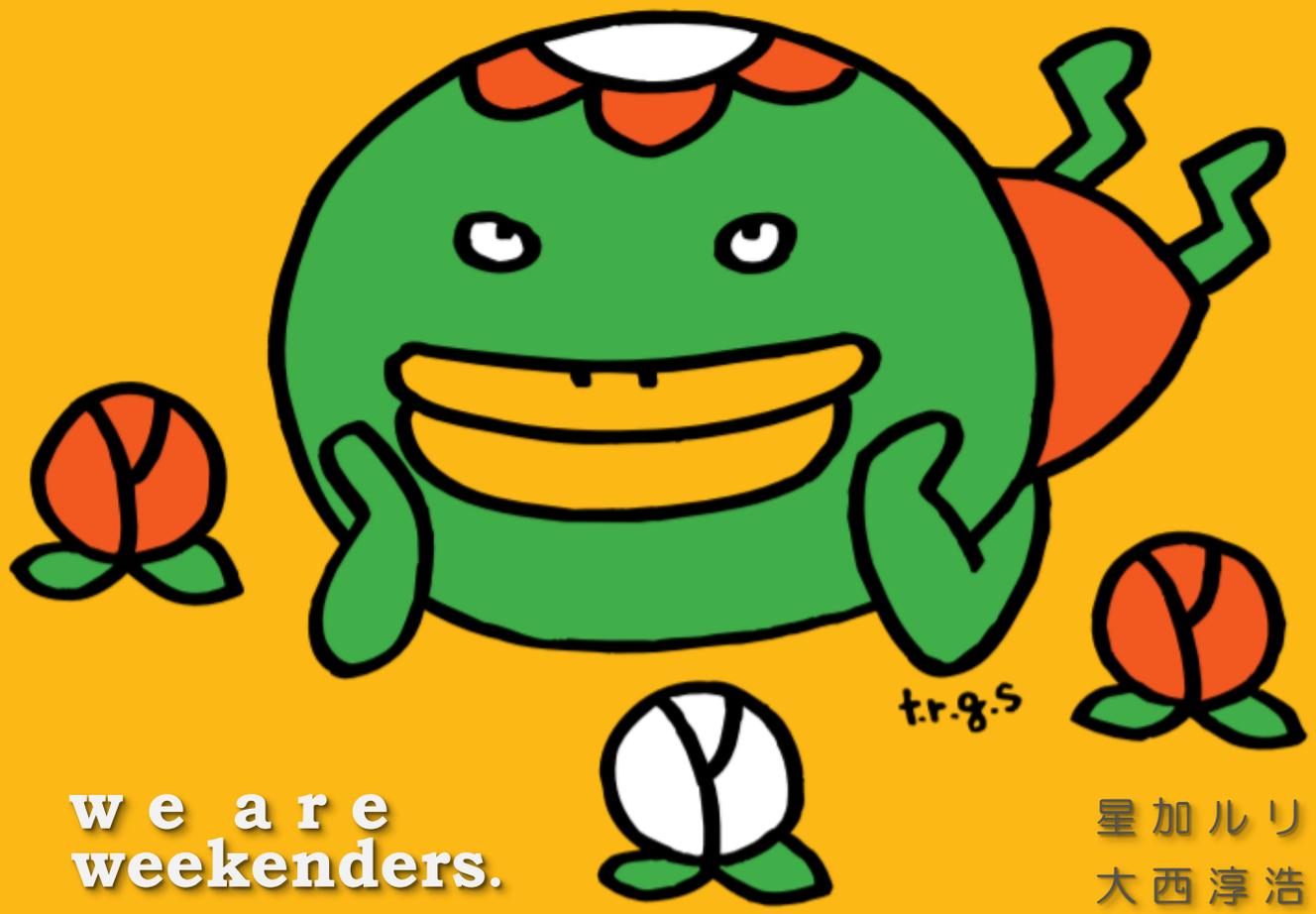
月刊

土日 技術

二十一世紀に生きる我
我、真に必要なものは
週末力である。(哲学者)

週末なににする？

abend
TAKE
FREE



we are
weekenders.

- 星加ルリコ
- 大西淳浩
- OIOI (オイオイ)
- keema (キーマ)
- 吉川公二
- 河北航太

- 中西玲人
- 東 朋治
- 桂 枝之進

March
2022 3

アーベント

表紙 the rocket gold star

日本全国放課後三昧

― 牛井戦争 カレー編 ―

東 朋治



との相性も良い。非常に標準的かつ想像通りの味である。

■Sき家

「牛あいがけカレー」を選択。味噌汁も福神漬もなし。卓上はサラダ用ドレッシングあれどソースなし。味はY野家に近い。しかし、牛井とカレーの渾然とした味のバランスは素晴らしい。辛さを選べるそう、度合いを増すごとに20円づつ増していく。

姉妹グループ「Nか卵」ではカレーライスあれど牛井カレーがない。牛井アタマトッピングは頼めば対応して下さるか。ここはカレーうどんに力を入れている。

■M屋

「オリジナルカレギュウ」は味噌汁付で頼もしい。皿は平皿タイプ。色ははつきりと濃く、味はとびっきりの本格派。肉もたっぷりだが、スプーンから肉がルーに落ちて跳ね、白ポロシャツが黄色の飛沫まみれに。

ウスターソースはないが、ポン酢、バーベキュー、カルビの三銃士が控えている。ポン酢をかける気分にならぬが、他の二つを試す。……。ルーが思いっきりしょっぱく味が濃くなった。

牛井チェーンが軒並み値上げを決行。といっても、長年のデフレ優等生として今までが安すぎただけ。値下げ前に戻っただけという実感だが、依然としてサラリーマンや学生たちの胃袋と財布の味方であることに変わりなし。

ゆえに、牛井チェーンは「牛」井以外に力を従来以上に注いでいるように思える。そして、牛井と並ぶ2枚看板は、昔も今も「カレー」である。

■Y野家

「こく旨」と「旨辛」から「旨辛」を選択。味噌汁もソースもなく、卓上は醤油、紅生姜、唐辛子のみというシンプルトリオ。井風の深い皿に。福神漬は別皿という芸の細かさだ。

まずはカレーライスとして……。レトルト感強めだが、これぞチェーン店の味という安心感。旨辛だが辛くないので唐辛子たっぷり。紅生姜フェチなのでたっぷり。牛井部分はさすがの安定感でカレー

牛井チェーンのカレー。朝も昼も麺を基本の主食としている私は、たまに牛井屋にいつてもカレー系を攻める選択肢はない。牛井屋では、牛井を食べたいからところが愛読コミック『めしばな刑事タチバナ』第10巻で牛井屋のカレーが紹介。その奥深さに瞠目した。

牛井屋でカレーを食べるなら、牛井屋でしか味わえぬカレーが好ましい。いわゆる「牛井カレー」である。ディテールに違いはあるものの、どのチェーン店もカレーライスのライス部分に牛井のアタマをトッピングしている。私はカレーライスをサポートには福神漬よりも紅生姜を好むので、その点でも卓上紅生姜食べ放題の牛井チェーンはカレーを満喫するに相応しい。

その深淵な牛井カレー世界を調査すべく、3大メジャー（Y野家・M屋・Sき家）の牛井カレー食べ比べを決行した（コロナのかなり前ですが）。コロナ禍が関係あるのか分からぬが、

「スパイシーカレーギョウ」は単なる辛さの違いではなく、はっきりと別モノ。M屋のカレーへのこだわりは凄まじい。なんと、カレールーが別皿に。色目はより黄色強め。平皿の3分の2スペースにライスと牛丼のアタマ。要するに、カレールーと牛飯が別着。もちろん味噌汁付。まずはカレールーをスープのように啜る。……。名に違わぬスパイシーさ。だんだん舌が痺れてくる。オリジナルと比べかなりサラサラで、よりインド感も強い。牛飯を攻める。当たり前だが、食べ親しんだ味である。ルーを皿の上に垂らして口に運ぶ。……。ガツンとくる。紅生姜をたっぷり絡め、旨さに目を細める。半分ほど食べ終え、ルーをすべて皿にぶちまけ、一気呵成にスプーンで口に運ぶ。ここはM屋ではなくインドではないか。

■東京Cカラメシ(番外編)

「焼肉カレー」は味噌汁付きでポイント高し。焼かれた肉がびっしりライスを覆う。このチェーンは紅生姜ではなく天酢生姜ゆえカレーとの相性は微妙だが、それを補う福神漬が好アシストを。大盛かと見間違えうほどのボリュウムで平皿にたっぷし。

ルーの色はかなりダーク。まずはカレー

ライスとして。……。スパイシーな辛口。専門店のような本格派。私はカレーライスをウスターソースをドボドボかけることを喜びとしている。Cカラメシはウスターでないが牛丼チェーンとして珍しく卓上ソースの常備も高ポイント。

続いて焼き牛丼として満喫。肉1枚が大きく、スプーンでの完食は困難。激しい旨みがスパークする肉とライスを楽しんでみると、ルーが余りだす。ライスのバランスが難しい。

Cカラメシの特徴である辛味だれも試す。これは合わなかった。レモンスライスイり水の清涼感が濃い味の焼肉カレーに抜群のリフレッシュを提供。大満足である。

■激戦を振り返って

牛肉の高騰で各社ますますカレーの力を注ぐことも予測される。M屋の定食系の充実っぷりは他社の追従を許さない。

牛丼チェーンのカレー、平均して500円前後。牛肉たっぷりカレーが、ワンコイン程度で味わえるのだから、某カレーチェーン店よりはるかにリーズナブルかもしれない。

Y野家とSき家は系統が類似。家庭的な雰囲気もある。CカラメシとM屋は本

格的な専門店の味。Cカラメシは10年以上前に風雲児として3大メジャーの牙城を崩しかけたが、いつの間にか多くの店舗が霧消し、三國志時代に戻った。

共通項がある。ルーを絡めず最初に牛丼として少し楽しむと、後半にルーが余る。普段はライスが余りがちだが、最後はルーたっぷりカレーが楽しめる。これもシアワセの形である。

暖かくなり始めた3月の週末の晴れた昼。牛皿でビール、はカレーライス。箸休めは紅生姜。心惹かれる軍略である。

(あづま・ともはる)

東朋治

株式会社商業タウンマネジメント代表取締役



一九七四年神戸市長田区生まれ。製鉄工場勤務を経て神戸新長田地区の震災復興に十年以上従事。二〇一〇年大阪府内のシンクタンクに転籍。

二〇一七年(株)商業タウンマネジメント設立。

中心市街地や商店街活性化、新規創業者伴走支援や空き店舗対策、名物づくり、被災商業地域の復興復興、商業施設再整備及び運営など北海道から沖縄まで活動中。趣味は読書、映画(館)鑑賞、そして全国津々浦々の訪問先でその地の皆さまと酒を酌み交わすこと。