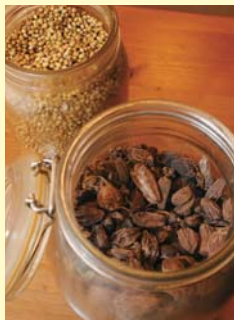


サリサリカレー

「サリサリカレー スリーコースセット」

1,000円

(税込)
サラダ&チャイ付き



こだわりのスパイス



皿の上にパキスタンの母が!? 身体を思いやったスパイスの魔法

無限のバリエーションを持つカレーという料理。こちらはパキスタンのスタイルです。店主がパキスタン滞在中、お世話になった家庭のものを再現しています。一切水を使わず、水分は食材から出るもののみ。大量のタマネギを6時間じっくり炒めて甘味を引き出し、チキンとスパイスを入れて煮込みます。スパイスは現在14種類を使用。いずれも、長い歴史の中で「身体にいい!」と言われてきたものばかりです。「身体のことを思いやる母の気持ち」とご主人は言います。ほろほろに崩れたチキンがサラッとしたカレーソースに絡み、えも言われぬ風味と優しさがじわりと立ち上ります。ご主人の言う「消え味」が、この感覚です。「一部の人に理解される」と表の看板にはありますが、食べる人を次々と虜にしている魅力が、金賞受賞のゆえなのです。



- ① 神奈川県西神奈川3-7-4
② 413-9010
③ 平日11:00~14:00
17:00~21:00
土日祝11:00~21:00
④ 無休
⑤ 東急東横線 白楽駅 徒歩10分

店主からの コメント

リピーターの口コミで広がり、 「ガチカレー!」金賞でブレイク

数あるパキスタンのカレーの中でも、これはおもてなしのカレーです。旨味が凝縮していて、初めて食べたときは衝撃を受けました。店を始めるとき、パキスタンで滞在した先のお母さんを日本に呼んで作り方を伝授してもらいました。スパイスの分量は、日によって変えています。口コミで少しずつ広がり、金賞をいただいてからお客様がどっと増えました。テレビなどのメディアは一過性ですが、「ガチ!」の効果は長続きしています。看板にある通り全ての人に愛されるわけではないと思っていたのですが(笑)。



西神奈川三丁目商興会



目をひく黄色いアーケードでお気軽に! 周辺商店街とのイベントも楽しいですよ

今からは想像もできませんが、このあたりは戦前に牧場もあったくらいの郊外でした。戦後、大通り沿いにお店が建ち並ぶようになり、賑やかな商店街となりました。発足して今年で40年ほどになります。アーケードのイメージカラーは遠くからぱっと見てわかるよう、黄色にしています。生活に密着したお店の他、飲食店もたくさんあります。「サリサリカレー」さんは、私から声をかけてエントリーしてもらったんです。个性的なお店は、商店街にとっても大切な存在ですからね。「ガチカレー!」開催中は、よくお店の場所を訊かれました。このシリーズの知名度が上がってきたな、と感じます。お隣の六角橋商店街が開催している「ドッキリヤミ市場」に合わせて、フリーマーケットなどを中心とした「出買坂(でげざか)ヤミ市」を開催しています。「ドッキリヤミ市場」はライブなどもやっていて賑やかで、遠くから



お客様もいらっしゃるので、このエリア一帯を共に盛り上げていければいいですね。商店街の加盟店には新しい人たちも増えてきています。これから将来にかけて、このエリアをどう変えていってくれるか楽しみに見守りたいと思っています。



平林吉明 会長

最寄駅 東急東横線 白楽駅

ガチカレー!

銀

インドネパール料理 ヒマラヤ 「バターチキンカレー」

900円
(税込)



女性に人気のやみつきカレー

何と!ナンとライスおかわり自由!! しかも途中変更もOKという超お得なサービスで大満足。長時間煮込まれたトマトベースの甘口カレーは、ほのかな酸味とまろやかなバターの風味でナンとの相性がバツグン!! 女性でもおかわりするほど。チキンはチキンティッカを使っているので釜焼きの香ばしさがよいアクセントになっており、やみつきになるのがうなずけます。辛さ調整可。

店主インタビュー

- Q1:** お店の存在を多くの人に知ってもらいたかったから。
Q2: お客様とのコミュニケーションが増えて楽しかったです。売上げアップにもつながりました。多くのお客様と商店の方が応援してくれました。
Q3: たくさんのお客様から「良かったね」「おめでとう」という温かい言葉をいただいて、感謝の気持ちでいっぱいでした。
Q4: ランチもディナーもお勧めです。休まず営業していますので、大倉山にお立ち寄りの際は是非足を運んでください。



(住) 港北区大倉山3-29-8
(☎) 542-7633
(駅) 東急東横線 大倉山駅 徒歩2分

大倉山商店街振興組合



東急東横線の大倉山駅を中心に700m、レモンロード、エルム通り等複数の商店街で構成されています。ギリシャ風建物のお洒落な街並みは全国的にも有名となっています。街並みだけでなく、ギリシャのアテネ市と姉妹提携を結んでいる商店街です。街のシンボルともなっている大倉山記念館や大倉山梅林が近く、観梅会やハロウィンなど季節のイベント中心に商店街の活動をしています。また、道路清掃や地域パトロールなどを行い、皆様が安全に安心して街にお越しいただけるように努めています。

最寄駅 東急東横線 大倉山駅

Q1: 参加のきっかけ Q2: 参加して良かったこと

ガチカレー!

銀

横浜パンの家 「カツカレーパン」

170円
(税抜)



その発想はなかった

お客さんがひっきりなしに訪れる超人気店の斬新カツカレーパン。パンの耳をクルトンにして覆ったゴツゴツしたルックスは見た目にも楽しいが、サクサクした食感が「カツ感」の演出に一役買っています。中身は大人向けに調合された辛口のインドカレーとサイコロ状にカットされたトンカツが数個入っています。しかもお肉はとっても柔らかい! 170円でなんだかとっても得した気分になっちゃうのでした。

店主インタビュー

- Q1:** 商店街の会長や金沢観光協会の勧めで、カレーは、カレー屋さんでしょうと思いながらも出品させていただきました。
Q2: 「カツが入ってるんだ」と驚かれますが、「おいしい」とリピートされるお客様も増えて、売上げも上がりました。商店街の皆様がロコミなどで広めてくれて、受賞後は、「すごいね」などの声をいただいています。
Q3: うれしかったです。従業員も「良かったね」と喜んでいました。もっと皆様に食べていただきたいので、従業員一同、より一層心を込めて作っています。
Q4: 「朝一番、元気、おいしい」をモットーにパンを作っています。カツカレーだけでなく、マロンブレッド、食パン等おいしいパンを作っています。是非来てください。



(住) 金沢区富岡西6-44-34
(☎) 771-9008
(駅) 京急線 京急富岡駅 徒歩20分

富岡みどり会商店街



京急富岡駅より800~1200m位住宅地に入った縦長の商店街です。「ガチ!」期間中は、各店舗で案内を積極的に行い、エントリー商品を購入して、お客様のところに持って行き、食べてもらってアンケートを書いてもらったりと、商店街を挙げて応援しました。今では、金沢区内のどこでも横浜パンの家のカレーパンを見ると銀賞のカツカレーパンだと知っていて、普段見かけない人にも尋ねられることがあるので、商店街としてもうれしく思います。

最寄駅 京急線 京急富岡駅

Q3: 受賞の感想 Q4: お店のPR

ガチカレー!

銀

南インド料理 ガネーシュ

「『鮮烈な香り』のチキンカレー」

1,150円
(税込)



質高し！食材の香り高し！！

その名の通り「鮮烈な香り」が鼻を突き抜けます。それはパウダースパイスだけでなく、スパイスそのものが入っているからこそ。チキンには国産銘柄鶏の菜彩鶏を使い、塩は沖縄のシママースを使うなど、質の高い食材を使用しており、身体に良いカレーです。また、ご飯は日本米とインド米など取り揃えております。どうぞ本場の味と香りをお楽しみください。

店主インタビュー

- Q1:** 当店を知っていただくきっかけになればと思い参加しました。
- Q2:** 常連のお客様から改めて新鮮なご意見をいただいたり、お客様との会話のきっかけにもなりました。従業員全員で盛り上げることができて良かったです。
- Q3:** とてもうれしかったです。
- Q4:** 横浜では、インド料理が珍しい時代から営業しております。これからも変わらぬ味を大切にしていきたいと思います。スパイスと素材の絶妙なバランスをお楽しみください。



(住) 金沢区能見台通8-5
(☎) 306-7796
(駅) 京急線 能見台駅 徒歩2分

能見台駅前商店会



京急線能見台駅前の、サービス業、主に飲食店が多い商店街です。最近では、防犯カメラを設置したり、防犯パトロールを実施したりと、街の安全・安心にも協力しています。「ガチ！」期間中は、商店街の役員会等でするだけ応援するため、お店に行くことを勧めたり、来街者に個別にPRしたりしていました。当商店街から受賞店が出たことは、街の誇りだし、本当に喜ばしいことと思っています。受賞店だけでなく商店街の各店舗の来客者が増えることを望んでいます。

最寄駅 京急線 能見台駅

Q1: 参加のきっかけ Q2: 参加して良かったこと

ガチカレー!

銅

パンとカレーの店 ぷらさんぬ(本郷商栄会)

「ぷらさんぬ 元気!☆夏カレー」(季節ごとにアレンジ)

860円
(税込)



暑い夏に必要なスタミナはこのカレーで！

「ガチ丼！」では決勝ラウンドまで残った強豪店が「ガチカレー！」のために開発したメニューで勝負。見ても食べても元気が出る様に、夏のスタミナがつく様に、美味しいウインナーも入れています。夏野菜のズッキーニやパプリカ、ご飯はターメリックライスを使用しているので、見た目も色鮮やか。辛さも控えめなので、子供から大人まで元気になります！

店主インタビュー

- Q2:** お店の認知度アップ以外にも新ジャンル(カレー以外、お弁当、ケータリングなど)に取り組むきっかけとなりました。また、遠方から来てくださる方、週2回3回と来てくださる方が増えました。「ガチ丼！」の時は特に商店街が先頭にたって応援してくださいました。
- Q3:** 「やったぞ!!!」という気持ち
- Q4:** 「ガチコラボ！」でミシュランシェフとのコラボなど、新しい進化するお店として、これからもおいしいパンとカレーを提供し続けたいと思います。イベントも大好きなので、見かけたら是非お声掛けください！



(住) 栄区鍛冶ヶ谷2-31-7
(☎) 382-9673
(駅) JR 本郷台駅 徒歩10分

ガチカレー!

銅

千串屋本舗 二俣川店(二俣川銀座商店会)

「炭焼きチキンカレー」

600円
(税抜)



飲んだ後のシメにもピッタリ!?

大きめにカットされた鶏もも肉を炭火焼きにして、鶏ガラを長時間煮込んだスープで作ったルウに贅沢に投入。もともと柔らかい鶏肉を使用しているため、少し煮込むだけでもほろほろとほぐれ、おつまみの「煮込み」のような感覚でもいただけます。辛さは控えめながら、炭火の香ばしさが、まるでスパイスのようで、後を引くおいしさです。焼き鳥が自慢のお店ならではのカレー、是非一度ご賞味を。

店主インタビュー

- Q1:** 商店街と自分のお店が盛り上げられたいと思い、参加しました。
- Q2:** 受賞店として認知されてきて、多少売上げにも繋がっています。今後はもっとアピールしていきたいです。受賞できたので、商品をお客様に勧めやすいと従業員も喜んでます。
- Q3:** 受賞できるとは思ってなかったのがうれしかったです。



(住) 旭区二俣川1-45-34 1階
(☎) 364-9488
(駅) 相鉄線 二俣川駅 徒歩4分

Q3: 受賞の感想 Q4: お店のPR

ガチカレー!

銅

アステカ(能見台駅前商店会) 「ビーフカレー」

680円
(税込)

水にもこだわっています

昭和な雰囲気の店内。喫茶店なのでコーヒーとの相性を考えて、ステーキでも食べられる程の牛肉赤身の挽肉を使っています。香辛料のルーツ、カレーのルーツ、横浜の歴史等も勉強し、作っているというこだわり。約一週間で煮込んであるので、旨味やコクが口の中に広がります。コーヒーと共に喫茶店の絶品カレーをどうぞ!



店主インタビュー

- Q1:** 開店30年目の節目にいいイベントとして参加しました。
Q2: 普通の喫茶店のカレーという意識からわざわざ食べに来るカレーとなり、若い人たちの来店が多くなりました。一番人気の「季節のカレー」ではなく、一番ベースとなる「ビーフカレー」でチャレンジしたことが、逆にいいと評価していただいています。
Q3: お客様の方が気になっていたらしく、いつ発表になるの?と連日問い合わせがありました。なんとか入賞できて良かったです。
Q4: 「ガチカレー!」から生まれた季節(春夏秋冬)の野菜カレーが人気です。自家焙煎のコーヒーがついていて、種類が選べるのも好評です。



- (住) 金沢区能見台通2-6
 (☎) 785-1491
 (駅) 京急線 能見台駅 徒歩30秒

ガチカレー!

銅

横濱焼肉食堂(二俣川銀座商店会) 「牛タンカレー」

580円
(税抜)

土鍋に入ったスープのようなカレー

ルウにたっぷり入った牛タンを一口食べると、とろけるようなやわらかさに驚きます。あらかじめ8時間じっくり煮込んだ牛タンと、その煮汁をルウに加えて、さらに煮込むことで、このやわらかさが実現できるのだとか。かなりこってりそうに見えて、意外にさっぱりとした後味の秘密はトマト。独自に配合したスパイスは後からじわじわと効く辛さです。ごはんを土鍋にINするのもオススメ。



店主インタビュー

- Q1:** 店舗や自慢のメニューをお客様に広く知っていただきたく参加しました。
Q2: 「ガチ!」で店舗を知っていただいたお客様にも焼肉を楽しんでもらえました。商店街内に「ガチ!」シリーズ入賞店が5店あることもあり、情報交換やコミュニケーションをとれる機会が増えました。
Q3: ガチガチになりました。(まだ開店してから間もない頃でしたので、とてもびっくりしたと同時に色々な目標や夢を新たに持ちました。)
Q4: 当店は、牛タンカレーだけでなく、自慢の品が数多くあります。いつでもお客様や街に愛される店でありたいです。



- (住) 旭区二俣川1-45-86
 (☎) 744-6614
 (駅) 相鉄線 二俣川駅 徒歩3分

Q1: 参加のきっかけ

Q2: 参加して良かったこと

ガチカレー!

銅

Chez moi(シェ・モア)(妙蓮寺ニコニコ会) 「野菜カレー」

850円
(税込)

ランチ時間
サラダ、コーヒー付
950円(税込)

品のいいオシャレな「欧風カレー」

素揚げしたナス、パプリカ、カボチャ、オクラ(季節によりズッキーニ)の鮮やかな彩りがオシャレ! 水にこだわり、タマネギを銚子色になるまでしっかり炒めて作られたルウは、ピリ辛でいて、ほんのりとした甘さを感じられます。この甘みの元は隠し味にプルーンを使っているとのこと。シンプルに見えて上品なコクが楽しめる欧風カレー。付け合わせのピクルスもオシャレです。



店主インタビュー

- Q1:** 商店街の会長に依頼されました。
Q2: 夏は売上げが落ちますが、「ガチ!」の時期は遠方よりお客様がいらしてくださいました。常連さんも商店街の皆さんも応援してくれました。
Q3: カレーということで、門外漢(コーヒー専門店です)のこの店が受賞できたことはとてもうれしかったです。
Q4: カレーでのエントリーでしたが、自家焙煎のコーヒーは自信があります。2日かけて作る水出しアイスコーヒーも是非飲みいらしてください。



- (住) 港北区菊名1-9-29
 (☎) 434-0800
 (駅) 東急東横線 妙蓮寺駅 徒歩2分

「ガチ!」シリーズ仕掛け人に訊く その3

一般社団法人横浜市商店街総連合会
 事業部長・加藤 剛



受賞はゴールではなく、新たなスタートになる

商店街の組織が強くなっていくのは面白い
 —「ガチ!」シリーズは商店街の活性化を目的に始まりましたが、5回開催してみて商店街の意識も変わってきたのでしょうか。
 加藤 こういう、いわば内部での受賞というのは商店街の活動にとっても刺激を与えるものだということもわかりました。受賞した店舗も不思議と商店街活動に前向きになってくれるのが面白いです。やる気を出してもらえるというか。商店街を挙げて応援してほしいとも願っています。受賞して脚光を浴びたり、投票のPRを頑張ったりしているお店を見て「よー次はうちも」と、積極的にしてもらえます。そうやって意識が変わり、組織が強くなっていくのを見るのはとてもうれしいし、面白いです。商店街全体の底上げにつながるわけですから。

やるからには毎回ステップアップしていきたい
 —これから「ガチ!」シリーズはどう成長していく

のでしょうか。
 加藤 「ガチ!」シリーズは商店街の活性化が目的です。そのために様々なアイデアを盛り込んでここまで来ました。そして事業として見ると、これはグルメイベントの一つとして爆発する可能性があります。うまく行ったからと言って今年の内容で満足していないで、新鮮味のある企画を加えていきたい。やるからには毎回ステップアップしていきたいです。
 —「ガチ!」シリーズは、単なる味のランキングではなく、全体が一つのエンターテインメントになっている気がします。
 加藤 漫画や音楽といった、味以外の要素を入れたことで、新しいイベントとして捉えてもらうことができたと思います。参加する楽しみを高めたことも良かったです。PR動画や広報活動にも「ガチ!」ならではのこだわりを入れ込んで展開しています。今後よりいっそうパワフルな「ガチ!」シリーズにしていきたいので、ご期待ください。 [了]

Q3: 受賞の感想

Q4: お店のPR