

gooddays

Vol. **13**

around **KANDA NISHIKI - CHO**
New Culture & Alternative Lifestyle

2018 SUMMER ISSUE
PRICE 0 YEN



特集：神田錦町界隈、
カレーの魅力が深まる街

Curry Heaven



around KANDA NISHIKI - CHO

Special Issue **13** Summer '18

神田錦町界隈、 カレーの魅力が深まる街

TEXT・Yuki Motomura / PHOTO・Yuta Suzuki

大学発祥の地であり、書の街として発展してきたこのエリアには、カレーを提供する店が、なんと400店舗以上集まっている。なぜここまで集中しているのか、その理由は諸説あると言われているが、「買った本を読みながらスプーン1本で手軽に食べられるから」というのが最有力らしい。真偽のほどは定かではないが、この街の文化と密接に関係しながら発展を遂げてき

たことは間違いないだろう。ひとくちにカレーといっても、その種類は幅広く、欧風系、インド系、日本で独自に進化したスープ系やカツカレーなど、実にさまざま。好みも人それぞれだし、その日の気分によって食べたいカレーは変わる。1人でサッと食べた時、仲間とワイワイ食べたい時、季節によっても変わるだろう。

そんな時、たくさんの選択肢のなかからチョイスできるシアワセ。それがこの街ならではのカレーの楽しみ方なのかもしれない。知れば知るほど奥深い、カレーの魅力が深まる街。今回は、入門編として、老舗の欧風カレーと、選りすぐりの個性派カレーをピックアップ。神田錦町界隈で根強い人気を誇る、名店の味をご紹介します。



GOOD DAYS STORY
Vol.
15

Message from
Taikyū Miyagawa

共栄堂は、神田錦町界隈では最も古いカレー専門店で、大正13年に創業しました。当店のスマトラカレーは、20数種類の香辛料をブレンドし、つなぎには小麦粉を使わず、野菜を煮込むことでとろみを出しています。メニューはポーク、チキン、ビーフ、エビ、タンがあるのですが、具材ごとにじっくり時間をかけて煮込んでいるので、肉の旨味が凝縮し、それぞれに違った味わいがあります。

創業当時から変わらないレシピですが、時代に合わせて少しずつアップデートしています。人間の舌は進化していますからね。お客様が気づかないレベルで、日々調整を繰り返しています。長年やっていますが、カレーというのは奥深く、

「変わらない味」を 追求して進化し続ける

常に良い味を求め続けています。今ではこの界隈にはカレーを出す店が400店舗以上あると言われていますが、「カレーの街」と呼ばれるようになったのは、最近の話です。やっていることは昔から変わらず、たくさんの選択肢のなかから当店を選んでくれたお客様に精一杯のサービスをして、美味しいと喜んでいただくこと。シンプルですが、これからも続けていきたいです。

宮川泰久 Taikyū Miyagawa
共栄堂 代表取締役

共栄堂代表取締役。創業以来の味を守り続ける三代目店主。



GOOD DAYS STORY
Vol.
16

Message from
Shigeki Kurata

「カレーハウス ボルツ神田店」は昭和48年に誕生しました。当時は激辛ブームの全盛期で、辛さを選ぶメニューシステムをはじめ導入し、一世を風靡しました。それまでの日本のカレーは辛さを抑えたものが主流だったので、激辛カレーの登場はかなり衝撃的だったと思います。かつてはチェーン展開をして日本全国に45店舗ほどありましたが、今ではここ神田錦町と、栃木県宇都宮、千葉県習志野市の3店舗のみ残っています。私は生まれも育ちも神田錦町ですが、昔に比べて街の様子も随分変わったと思います。オープン当時はカレーを食べられる店も数えるほどしかなくて、「カレーの街」と言われるようになったのが不思議なぐらいです。

昔ながらの「辛さの元祖」を 体験してほしい

辛さの秘密はオリジナルの辛味調味料で、お客様向けのソフトマイルドから、30倍まで選ぶことができます。昔ながらの常連さんはほとんど30倍を頼まれますね。10種類以上のスパイスをブレンドして作ったオリジナルのソースは、サラサラの食感で口当たりまろやかですが、後からじんわり辛さが追いかけてきます。チキン、ビーフ、アサリ、エビ、ベーコンをメインに、それぞれトマト、野菜、玉子との組み合わせが可能。昔を懐かしんで数十年ぶりに来てくださる方も多のですが、是非若い方にも「辛さの元祖」を体験していただきたいです。

倉田茂樹 Shigeki Kurata
カレーハウス ボルツ・神田店店主



スマトラカレー 共栄堂

大正13年創業、旨味が凝縮した黒濃色のカレー

明治の末に伝わったスマトラ島のカレーを、日本人の口に合うようにアレンジしたことからスタート。黒濃色のさらりとしたソースには、小麦粉を一切使わずに、20数種類のスパイスと煮込んだ野菜、肉の旨味が凝縮されている。甘みとスパイスがしっかり感じられ、クセになる旨さだ。メニューによってソースの味が異なるので、お気に入りを見つけよう。辛いのが苦手な人は、ハヤシライスもおすすめだ。セットには口休めにぴったりなポタージュ付き。

千代田区神田神保町1-6 サンビル B1
月～土 11:00-20:00 (L.O. 19:45)
日曜定休 祝日不定休
kyoueidoo.com

スマトラカレー ホーク 950円



欧風カレー ガヴィアル

創業以来継ぎ足し続けた風味豊かなカレー

昭和57年創業。フレンチ出身のシェフが手がける欧風カレーは、なんと創業以来継ぎ足し続けているというソースがベースになっている。旨味が凝縮されたベースを、その日の気候などを考慮しながらブレンドしていくことで、唯一無二の味わいになるのだ。さらに、一番人気のビーフは和牛を使用、ポークやチキンも国産のものを生から調理し、数日間熟成させてくさみを取り除くなど、手間ひまをかけて旨味を引き出している。珠玉の味わいをどうぞ。

千代田区神田神保町1-9 稲垣ビル2F
月～日 11:00-22:00 (L.O. 21:30)
gavial1982.com

ビーフカレー 1,500円



CLASSIC CURRY SHOP

around Kanda Nishiki-cho

まずは神田錦町界隈で創業したカレー専門店をフィーチャー。
時代とともに磨かれてきた老舗の味をチェックしよう!



欧風カレー ボンディ神保町本店

昭和48年創業、欧風カレーのパイオニア

今では広く親しまれているコクのあるまろやかな欧風カレーはここで誕生した。創業者がアートを学ぶために訪れたフランスで出会ったブラウンソースにヒントを得て、研究を重ねた末に開発したのがボンディのカレーソースなのだ。独特な深みのある甘みは、餡色玉ねぎをはじめ、フルーツや野菜をたっぷりのバターでじっくり炒めることで醸し出される。カレーと一緒にじゃがいもを出すスタイルもここが発祥。辛さは甘口・中辛。辛口から選べる。

千代田区神保町2-3 神田古書センタービル2F
月～日 11:00-22:00 定休日なし
bondy.co.jp

ビーフカレー 1,480円



欧風カレー専門店 ペルソナ

王道欧風カレーをアレンジして楽しむ

昭和58年創業。30種類以上のスパイスをブレンドしたコクのある本格欧風カレーは、そのままでももちろん美味しいが、トッピングを楽しむのがおすすめ。特にチーズのトッピングが人気で、濃厚なカレーソースと相まって、まろやかさがさらにアップする。他にも辛さを調節したり、具材をお好みでダブル・トリプルと増やせたり、特製マヨネーズをトッピングすることも可能。小食の方向けにハーフサイズもあるので、女性からも大人気だそう。

千代田区神田神保町1-28-9 松本ビル2F
ランチ 11:30-15:30 (L.O. 14:50)
ディナー (平日) 17:30-21:30 (L.O. 20:50)
ディナー (土) 17:30-20:30 (L.O. 20:00)

ビーフカレー (チーズトッピング) 1,400円





カレーハウス ボルツ

元祖激辛カレーの店

昭和48年創業。激辛ブームの時代に、辛さを30倍まで選べるメニュー展開で一世を風靡した、元祖激辛カレーの店。南インドのパンガロールから香辛料を直輸入し、小麦粉を使わず、じっくり時間をかけて具材を煮込んだカレーソースは、さらりとした口当たりが特徴。スパイシーでさっぱりと食べることができる。付け合わせは定番の福神漬けの他に、大根の甘酢漬け、青唐辛子の甘酢漬け、玉ねぎのヨーグルト漬けの4種類。味に変化をつけながら楽しめる。

千代田区神田錦町3-17
平日 11:30-20:30(L.O. 20:00)
土日祝 11:30-14:30(L.O. 14:00) 不定休
ビーフとトマト 900円



神保町 キッチン南海

洋食屋で不動の人気を誇る“元祖”カツカレー

お昼時になるとずずらん通りに長蛇の列を作る人気店。昭和35年に創業した洋食店で、定食も充実しているが、看板メニューはカツカレーだ。「ブラックカレー」とも呼ばれる黒々としたカレーソースは、約3日間かけて煮込むことで、具材の形はなくなり、甘みと旨味、そして辛味がしっかりと引き立つ。ご飯を覆うほどの大きなカツは、粗めのパン粉で揚げているためサクサクの歯ごたえで濃厚なソースと相性ばっちり。がっつり食べたい時におすすめだ。

千代田区神田神保町1-5
月～土 11:15-16:00 / 17:00-20:00
日祝定休

カツカレー 750円



GOOD CURRY SHOP

around Kanda Nishiki-cho



欧風カレーだけじゃない！
ジャンルで選ぶ、
神田錦町界隈の名店

ひとくちにカレーといっても、その種類はさまざま。そこで、神田錦町界隈に数あるカレーを食べられる店のなかから、gooddays編集部が自信を持っておすすめする名店をジャンル別にピックアップしました！



神保町チャボ

神保町発、ホワイトカレーの店

名物喫茶店が集まる路地裏に軒を連ねるカレー店。ここでは一風変わった「ホワイトカレー」を楽しむことができる。見た目とは裏腹に、しっかりとスパイスの効いたコクのあるカレーは、ターメリックごはんと絶妙なバランスだ。北海道のB級グルメにヒントを得て開発されたそうだが、本家とはまた違った味わいで、ここにしかないオリジナルに仕上がっている。おすすめは「煮豚のホワイトカレー」。野菜もたっぷり入っていて食べこたえ十分だ。

千代田区神田神保町1-3
<ランチ> 月～金 11:30-16:00(L.O. 15:30)
土日祝 12:00-16:00(L.O. 15:30)
<バータイム> 月水金 19:00-24:00

煮豚のホワイトカレー 950円



SPICE BOX

日本人シェフが手がける南インドカレーの店

ケララ州の5つ星ホテルで修行したシェフが2016年1月にオープンした本格南インド料理の店。おすすめは南インドで定食として親しまれている「ミールス」だ。数種のカレーと副菜がセットになっていて、一皿ごとに違った味わいが楽しめる。上品に香るスパイスは、日本人の舌に合うように微妙に調整しており、どこか和を感じさせる。羽釜で炊いたご飯はもちろん、南インドで代表的なゴロタというパンとのコンビネーションを楽しんでほしい。

千代田区内神田1-15-12 第二斉木ビル1F
月～土 11:00-14:00(L.O. 13:45)
17:30-22:00(L.O. 21:00)
日祝定休

ミールス(レギュラー) 1,980円



国内外のアーティストが滞在し、制作・発表をおこなう「AIR 3331」。
そこで彼らが見たもの、感じたものとは。



"PEACE PIECE"

東京に来てすぐに取り掛かった大型作品です。制作に使用するブラシは自分で作ったオリジナルのもので、大小組み合わせたくさんの色を重ねています。街の雰囲気から影響を受けていますし、幾何学的なラインは周辺の建築物から

ヒントを得ています。東京はコンパクトな街ですが、魅力的な場所が多く、暮らしやすいですね。生活に役立つ便利な道具もたくさんあって驚きました。

ジャン・シャンタル・ヴィーガー(オーストラリア)

Schedule

AIR3331

- ケラ・ストーン(カナダ) / 滞在期間: 7/1(日)～8/25(土)
- セリーナ・デビス(アメリカ) / 滞在期間: 7/12(木)～8/8(水)
- パイロン・キム(アメリカ) / 滞在期間: 7/17(火)～8/26(日)

※スタジオ公開日やイベント情報は、ホームページ(residence.3331.jp)やFacebookなどで随時発信いたします。

連載
企画

如月まみが案内する、
神田錦町界隈の四季

錦町さんぽ

Vol. 13

文・「神田錦町 如月」女将 如月まみ
写真・鈴木優太



神田錦町 如月

Kanda Nishiki-cho Kisaragi
酒場のおんな「如月まみ」が女将として立つ和食屋。如月まみが全国から選び、取り寄せた旨し酒と肴に料理人多賀谷が作り出す、和の味わいをお楽しみください。
千代田区神田錦町 2-3-10
TEL:03-3518-2212
www.kandanishiki-kisaragi.jp
月～土 17:00～22:00 / 日祝 定休
※土曜は予約制



第 13 回

裏路地に佇む、蒐集家が集う店

古書を中心にマニアックな専門店が多い神田錦町界隈ですが、今回は使用済切手の買取・販売専門店「柚子堂」をご紹介します。

切手は未使用のものに価値があると思っていたのですが、使用済切手のコレクターの世界があることを初めて知りました。絵柄だけでなく消印を楽しむようなのですが、珍しい郵便局の名前や日付があったり、時代によってデザインも変化していて、その組み合わせによって価値が決まるのだそう。海外の切手をはじめ、猫柄や鉱物柄なども細かくカテゴリ分けされていて、一度ハマったら抜け出せなくなりそう……。未使用の切手も扱っていて、ひとまず今集めている日本画の切手を購入させていただきました。別のフロアでは切符や野球カード、海外の硬貨やたばこのパッケージなども扱っていて、こんなものまで!?!と驚くものばかり。一見の価値ありだと思います。



柚子堂・柚子堂葛籠屋

Yuzudo /Yuzudo Tsudura-ya
オーナー自身が使用済切手の蒐集家という、コレクターが集まる買取・販売店。3階が切手専門、2階はありとあらゆるものを扱う。
千代田区神田神保町 1-5-11
コレクションケース神保町ビル 2F・3F
yuzudo-stamp.com
tsuduraya-collection.com
火～水、金～日 9:30-18:00
月・木・第1土曜定休



神田カレー街食べ歩きスタンプラリー

Event Date:
2018/8/23THU - 11/30FRI

2018年で5回目の開催となる「神田カレー街食べ歩きスタンプラリー」。神田・神保町界隈で100日間にわたって開催される、カレー店巡りを楽しむための食べ歩きイベントだ。スタンプラリー参加店舗をはじめ、JR神田駅、東京メトロ各駅、千代田区の行政施設や書店などで8月から無料配布される「神田カレー街公式ガイドブック 2018」にスタンプラリー台帳が掲載されていて、カレーを食べた参加店で見せると、スタンプを押してもらえる。スタンプが獲得できるのは、カレーを提供する90の店舗。制覇したコース数に応じたグレードの「マイスター賞」が授与され、抽選で賞品がもらえるプレゼント企画なども実施される。

期間: 2018/8/23(木)~11/30(金) 参加料: 無料(飲食代別)
お問合せ: 神田カレー街活性化委員会
千代田区岩本町1-9-4 岩本町194ビル 8F
MAIL info@kanda-curry.com

※写真は2017年の「神田カレー街公式ガイドブック」です

「第8回神田カレーグランプリ 2018」

予選ファン投票

Event Date:
2018/9/SAT - 10/MON

※写真は2017年の「神田カレーグランプリ決定戦」の開会式の様子です

期間: 2018/9/1(土)~9/10(月)
お問合せ: 神田カレー街活性化委員会
千代田区岩本町1-9-4 岩本町194ビル8F
MAIL info@kanda-curry.com

日本を代表するカレー激戦区の神田・神保町で、人気No.1のカレー提供店を決めるイベント「第8回 神田カレーグランプリ2018グランプリ決定戦」(2018年11月3日(土)~4日(日)開催)。これに先駆け行われる「予選ファン投票」から、20店が選出される。誰もが参加でき、一人1回限り、お好みの3店舗のカレー提供店に投票可能。投票方法は、ウェブサイトが官製はがきのどちらかを選ぶ。

詳細は、スタンプラリー参加店舗をはじめ、JR神田駅、東京メトロ各駅、千代田区の行政施設や書店などで8月から無料配布される「神田カレー街公式ガイドブック 2018」及びウェブサイト参照のこと。

KIDS' WORKSHOP by HAPPY COOKING

Event Date:
2018/7/24TUE - 8/9THU

食を学び・楽しむクッキングスクール「HAPPY COOKING 東京本校」では、今夏も人気企画「KIDS' WORKSHOP」を開催。バーガーからスイーツまで、バラエティ豊かな4つのクッキングワークショップが展開される。親子一緒に楽しめるのももちろん、お子さんの夏休みの自由研究にもぴったり!

森のくまさんパーガー

7/24(火)10:00-12:30、8/1(水)10:00-12:30
受講料:各回3,500円(材料費込) 定員:12組

ユニコーンのケーキを作ろう!

7/26(木)10:30-12:30、8/9(木)10:30-12:30
受講料:各回3,500円(材料費込) 定員:12組

かえるマカロン

7/31(火)10:00-12:30
受講料:3,000円(材料費込) 定員:12組

飾り巻き寿司

8/8(水)11:00-12:00
受講料:3,000円(材料費込) 定員:18組

HAPPY COOKING 東京本校

千代田区神田錦町3-3 竹橋3-3ビル1F
TEL 03-3518-0013 FAX 03-3296-0081
平日・土日祝 10:00-21:00 不定休
happycooking.jp

プレイフルストリート 2018 Summer

Event Date:
2018/8/26SUN

「テクノロジーの進化と共に、仕事も学びも絶えず変わり続けている時代だからこそ、これからの学びをワクワク遊ぶように楽しんでほしい。」そんな想いを持った神田エリアの様々な企業や団体を中心となり、親子と一緒に楽しめる遊びを展開する「プレイフルストリート」。『21世紀の学びはワクワクする遊び』をキャッチコピーに、2017年から始まったこのイベントは、今年8月26日(日)に開催される「プレイフルストリート 2018 Summer」で3回目を迎える。デジタルもの作りや料理体験など、今回も知的好奇心を刺激するコンテンツが盛り沢山。夏休み最後の週末、いつもの「働く街」ではなく「遊ぶ街」として、ご家族で神田エリアに足を運んでみては?

期間:2018/8/26(日)10:00-17:00

会場:テラススクエア(千代田区神田錦町3-22)の1F エントランスロビー、2Fテラステーブル、屋外オーバル広場の3箇所。ほか、神田エリアの様々な店舗

入場料:無料(一部コンテンツは有料)

お問合せ:プレイフルストリート実行委員会
MAIL info@playful-st.com



AREA MAP



Curry Heaven Issue
「カレー」特集でご紹介した場所



A Day with Art / 錦町さんぽ 他
本誌連載にてご紹介したお店



Event / New Venue
神田錦町界隈のイベント/新店舗

