「女味わう力し

中野2-27-14丸萬ビル3階 **☎**(3381)3128

定休日火·水曜日、祝日



▲店主の馬渕雅博さん

元々会社員で、ヨガに夢中になったことをきっ かけに、インド料理に興味を持つように。その後、 南インドやスリランカを旅し、現地の文化に触れ る中で、スリランカ料理の奥深さに惹かれていき ました。帰国後、「中野で店をやってみないか」と いう友人からの誘いが決め手となり、12年前50 歳の頃に開店しました。当時、区内にスリランカ 料理店は少なくて、手探りのスタートでしたが、興 味を持ち足を運んでくださる方が少しずつ増え、 今日まで続けることができました。

中野区で開店したきっかけは



▲スリランカのお酒

ポークカレーの スリランカワンプレートランチ



で現地の雰囲気を味わえます

こだわりを教えてください

スリランカ料理は、油をあまり使わないのが特徴です。 鰹節のような乾物を使った「だし文化」もあり、日本人に もなじみやすい味わいです。

ブラックペッパー一つとっても、国や地域によって香り が全然違うため、スパイスは現地のものを使っています。 そこは譲れないこだわりです。

スリランカカレーは、複数のカレーや炒め物を混ぜ合 わせながら食べるのが一般的で、辛さや香りが異なるも のを混ぜることで味の変化を楽しめます。

お客さんの反応は

店内は落ち着いた雰囲気で、若い方や女性の方が多く来 店されます。

スリランカ出身の方もよく来店されます。留学生の方が「め かじきのスパイス炒め」を食べて「懐かしい」と涙を流された ことや [母国のお母さんが作ってくれた味に近い] と何度も 通ってくれたことが印象に残っています。

他にはインドネシア、アメリカ、イギリス、スペインなどの国 の方も訪れ、これからもたくさんの人にスリランカの家庭の 味を味わってほしいです。

タイ人の妻と届ける

『タイ食堂 The Spicy Cafe

新井2-7-12 ☎(6320)9430 定休日 火·水曜日



▲店主の加賀谷浩悦さん

中野区で開店したきっかけは

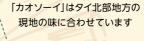
タイで約8年間、日本料理店を経営し ていました。そこで現在の妻と出会い、 2011年に一緒に日本へ。料理上手な 妻とともに、タイ料理店を始めることに しました。

若い頃、10年程中野に住んでいたこ ともあり、知り合いも多く、思い入れの ある中野でお店を開くことにしました。



こだわりを教えてください

タイ料理の味を忠実に再現する ことを大切にしています。緑唐辛 子とハーブを使ったグリーンカレー や、赤唐辛子を使ったレッドカレー などがあり、どのカレーにもココ ナッツミルクを使っているのが特 徴です。レッドカレーを使った「カオ ソーイ」というカレーラーメンも当 店の人気メニューの一つです。











来店されるお客さんの約2割が外国人 の方です。タイ、フランス、チリ、アルゼン チンなど、さまざまな国の方が訪れます。 本場の味に近いタイ料理に、リピートして くださる方も多いです。日本人の方をは じめ、国籍や世代問わず多くの方に親し

