

記憶の中にあるカレーの美味しさを呼び起こしたひと皿



写真：永谷正樹

▶ 「ビーフカレー」(1,700円・税別)。カレーポットで運ばれるのもレストランならではの。サラダのほか、福神漬けやラッキョウなどの薬味も付く。

▶ 昭和42年、名古屋商工会議所ビルの竣工時に名古屋観光ホテルの直営店として開店。「ビーフピラフ」(1,400円・税別)や「チキンオムライス」(1,200円・税別)も人気だ。

名商ゲリル

住 所 名古屋市中区栄 2-10-19
名古屋商工会議所ビル2階
TEL 052-223-6605
営業時間 喫茶 / 8:30~17:00(16:30L.O.)
レストラン / 11:30~16:30
定休日 土曜日・日曜日・祝日



札 幌生まれのスープカレーや千切りキャベツやとんかつがのる金沢カレーなどのご当地カレーは今では、名古屋でも食べられます。インドカレーやタイカレーもひと昔前と比べると、ずいぶん身近なものになりました。その反面、洋食屋さんのシンプルなビーフカレーを食べる機会が減ったような気がします。そんななか、名古屋商工会議所ビル2階にある『名商ゲリル』のビーフカレーが美味しいという評判を聞き、早速行ってみました。

目の前に運ばれた瞬間、スパイスの香りが立ち、食欲をそそられます。ご飯にルーをかけてひと口……。クリーミーな口当たりとともに凝縮された肉や野菜の旨みとスパイスの刺激がじんわりと広がります。ゴロッと入った牛フィレ肉は、注文ごとに焼き上げてからルーと合わせてあるそうです。やわらかさは言うまでもなく、

筆者 Profile



フリーライター&
カメラマン
永谷 正樹

名古屋の食をテーマに雑誌『おとなの週末』(講談社)や『STORY』(光文社)などの取材・撮影を担当。食のイベント『一宮モーニング博覧会』も手がける。

URL : <http://hp.nagoya-cci.or.jp/shuzaiya/>

噛むごとに肉汁があふれ出します。こんなにも美味しいビーフカレーを食べたのは久しぶりで、とても感激しました。

調理を担当しているのは料理長の木屋城二さん。ビーフカレーは20年以上前、木屋さんが入社した頃に当時の料理長から教わったレシピに基づいて作っているそうで、「レシピをベースに、よりまろやかさを出すため、野菜やルーの配合を改良しました。玉ネギやニンジンを弱火で餡色になるまで、じっくりと炒めるところからはじまり、完成するまで丸2日間かかります。これがなかなか大変で……と、木屋さん。

スパイスの刺激を前面に出した昨今のカレーも美味しいのですが、肉や野菜の旨みとスパイスの刺激が見事に調和した、昔ながらのカレーの魅力に改めて気が付きました。