

白樺派のカレーにまつわるエピソードやイベントを紹介するニュースレターをお届けします。

白樺派のカレー普及会

白樺派のカレー普及会は柳兼子さんのカレーに魅せられて集まった有志の団体です。我孫子および手賀沼周辺の歴史と文化に基づく「白樺派のカレー」の普及活動をしています。

緑に囲まれた森の中のオープンカフェで白樺派のカレーを！

「森の中のオープンカフェ」では、2年ほど前から白樺派のカレーを提供しています。カフェは千葉県我孫子市の大規模マンション“シティア”の共用施設です。桜並木の市道に面し、緑に囲まれた洒落た佇まいのカフェです。マンションの共用施設ですが、一般の方達も利用できます。

まちなみ八景に選ばれたマンションストリート

周囲は緑が多く、シティアガーデニングクラブによる四季の花々が素晴らしい環境を創っています。また、この地域は、我孫子市が定めた「我孫子のいろいろ八景」の内の「まちなみ八景」の一つ「我孫子2丁目マンションストリート」の中心部にあり、ゆったりとした散策を楽しむことができます。



森の中のオープンカフェ外観

野菜本来の味わいを引き出す調理法「重ね煮」

この店の白樺派のカレーは、人参、玉葱、エリンギ、トマトピューレなど野菜が多いマイルド系のチキンカレーで、その野菜を重ね煮の手法を使って調理しています。調理スタッフの染谷真理子さんから話を聴きました。

「重ね煮は、野菜本来の味わいを引き出す調理法です。野菜の種類によって陰と陽の力があるので、その順番で下から積み重ねていきます。油は使いません。根菜類は“陰”で、地表の野菜は“陽”です。隠し味は味噌（我孫子市内のヤマツネ味噌製）の他にバナナを使っているのが特徴です。バナナは茎についている方に農薬がたまると



大きな窓から緑を楽しめます

白樺派のカレーニュースレター

聞いているので、その部分を2センチほどカットして使っています。福神漬は無着色のものを使っています。安心安全な食材を使い、調理に手間をかけてお出ししています。共用施設なのでコストを出来るだけ抑えています。」と話してくれました。

なるほど重ね煮野菜の良い出汁がカレーの味を引き立てています。そしてミニデザートのコヒーゼリーがカレーの後味を際立たせてくれます。

お値段はミニデザート付きで680円。共用施設なのでコストを出来るだけ抑えて提供しているそうです。カフェの人気メニューとなっています。



白樺派のカレー
ミニデザートがついて680円

学校の給食でも白樺派のカレー

丁度お店に中学生が二人勉強に来ていたので、ここのカレーのことを訊いたら、「前に食べたことがある。学校の給食に出る白樺派のカレーも美味しいけれど、このお店のカレーも優しい味で美味しかった。」と返ってきました。

我孫子市内の小中学校では、給食として白樺派のカレーが提供されています。

森の中のオープンカフェ

我孫子駅北口から6～7分、あびこショッピングプラザから4～5分、便利なところなのでお立ち寄りいただき、美味しいカレーをご賞味ください。他にもいろいろなメニューがありますよ。

外部からいらっしゃる方は、駐車場がありませんのでご注意ください。



JR我孫子駅から徒歩6～7分

白樺派のカレー レトルト

全国のスーパーやこだわりの食品店等で販売されています。

お問合せ **株式会社 五味商店**

我孫子市本町3-4-9 ☎04-7183-7700

通販サイト「まんじゃーも！」<http://www.kodawari-shop.jp/>

川村学園女子大学
バージョン



ポーク (540円)



ビーフ (721円)



チキン (540円)

(税込価格)



チキン (540円)

(税込価格)

白樺派のカレー普及会

事務局代行：ケイ・ネットワーク 電話：04-7163-8672 お問合せ時間：午前9時30分～午後6時