

口福につぼん

吉井省



済生会の「病院・施設」がある
県内の市町村

66. ピンク華麗

《大榎庵》
鳥取市

日 本人はカレー好き。かく言う私も、母が作るおうちカレーから、本場のインド人が作るカレー、口福につぼんでも取り上げた大阪・自由軒の混ぜ混ぜする名物カレーまでカレーと名の付くものは大好きです。あの食欲をそそる黄色は、香料のターメリックの色。多種の香辛料を入れてこだわりのカレーに仕上げていくと、色はだんだん濃くなっていくそう。確かに、色の濃いカレーは美味しそうです。

今回紹介する「ピンク華麗」。桃色などと生やさしいものではない、鮮やかなピンクと白いライスの取り合わせは、一瞬何が起こったかと呆然とするほどです。



この「ピンク華麗」は、社長の福嶋さんの「明るいピンク色のカレーで、生まれ育った鳥取を元気にしたい」という女性の視点からの郷土愛で誕生したものの。カレーだけでなく、「ピンク醬油」「桜莢美（ピンクわさび）」「ピンクマヨ」なども開発しています。

実は、ここ鳥取市はカレーの購入額で、毎年国内首位をうかがうほどの「カレーの町」。そこで人気があるカレーですから、味の方も期待が高まるではありませんか。



ピンクの秘密は鳥取県産の赤ピーツ。原産地のヨーロッパでは古くから薬用植物として利用されるなど、鉄分やカリウム、リン、葉酸など豊富な栄養素を含んでいる

カレーなのにピンク!? 食べ始めは思わず躊躇!

こうしたカレー界に強烈なインパクトをもたらしたのが、今初めて見た時はかなり衝撃的なビジュアルですが、じつくり見るとなかなかきれいなカレーと思わなければ、手をかけた洋菓子のクリームにも見えてきません。インスタ映えするので、食べる前にしっかり撮影しておきましょう。

さて、それではスプーンを入れていきましょう。うむ、これ



写真=具なしのピンク華麗に具をトッピングした状態

具入りの「華貴婦人」には大振りのジャガイモや鶏肉が入っている

カレーが程よく混ぜてココのあるカレー味のドリアとしてかなりいけます。赤や黄色のパプリカやアスパラガスなどをトッピングすれば、テーブルがカラフルに彩られ、ちょっとした集まりが盛り上がることに請け合いですね。海外のYouTuberの間では様々なアレンジも楽しまれているそうです。

この「ピンク華麗」は、貴婦人の四姉妹のキヤクターが印刷された箱入り。鳥取は水木しげる先生や青山剛昌先生の出身地、マンガ王国でもあったのですね。福嶋社長の郷土愛が詰まった、ピンクに彩られた料理の新スタイル。鳥取を元気にするだけでなく、私も元気をもらった個性派カレーでした。

ぞカレーという味ではありませんが、カレーのような辛さはありません。



県庁から徒歩2分、旧鳥取城下の古民家を改装した大榎庵は落ち着いた雰囲気、庭園を眺めながら食事が楽しめる

やや薬膳のようなヘルシーな食味を感じますが、スパイシーかつまるやかな味わいは食べやすく、好印象です。完食した後のお皿に残ったピンクのカレーを見るだけでは、スイーツを食べた後のようにしか見えません。ライスだけでなく、パスタやう

どんなとも和えてみました。麺類にもよくからみました。他に、具が入っていないタイプもあります。こちらはエビフライや野菜の素揚げにつけてみたら旨みがい際立ち、ご飯と混ぜて溶けるチーズをかけてオーブンで焼くと、これまたチーズと

り。鳥取は水木しげる先生や青山剛昌先生の出身地、マンガ王国でもあったのですね。福嶋社長の郷土愛が詰まった、ピンクに彩られた料理の新スタイル。鳥取を元気にするだけでなく、私も元気をもらった個性派カレーでした。



ピンク華麗 華貴婦人 200g [具入り・箱入り]
980円 (税込・送料別) 賞味期限……常温540日間
※具なしの「恋のピンク華麗」シリーズも販売中
お取り寄せ・お問い合わせは
プリリアントアソシエイツ株式会社 (大榎庵運営)
〒680-0043 鳥取県鳥取市大榎町3-3
【通販等】TEL: 0857-32-6030
【店舗】TEL: 0857-30-4891 営業時間: 11:30 ~
ホームページ: <https://ba-tottori.com/shop>