ボンクラ編集部員たちがよろずオモシロできごとを求めて漂うコーナー

コンブちゃん&ワカメちゃん

This Week contents
- ❶コラムやお役立ち情報も! コンプ的カレー祭
- ❷福満しげゆきの"ほのゲー"

レトルトカレー大集合

みんな大好きなレトルトカレーは、カレーを気軽においしく食べられる心強い味方! 今回は、コンプ班のハートにビビッときた、ステキなレトルトカレーたちを集めてみました。コンプ班がアツい討論をくり広げて決めた評価つきでお届けします。中にはレトルトカレーではなさそうなものもありますが、どれもスパイシーな存在感を放つものばかりですよ。

1 アザラシカレー
北部ハム／150円[税込]

アザラシの肉を使用した北海道限定のカレー。大きめのアザラシ肉が入っているため、ケモノ臭さは強め。

味 ★★★ カラさ ★★★ 満足度 ★★★

2 1歳からの幼児食 野菜カレー
グリコ／298円[税込]

着色料や保存料などを使用していない、幼児用カレー。カレー風味は微かに感るものの、大人には舐めないかも。

味 ★★ カラさ ★ 満足度 ★

3 沖縄トロピカルポークカレー
三幸／344円[税込]

バナナやオレンジに加えて、シークワーサ果汁やゴーヤパウダーも使用したルゥが特徴。フルーツの甘み満点。

味 ★★ カラさ ★ 満足度 ★

4 オホーツク3色カリー 流氷カリー
インド料理クリシュナ／3色カリーセット3パックで400円[税込]

インドの五つ星ホテル出身のシェフが考案した薄いカレー。衝撃的な外見とは裏腹に、意外と味はふつう。

味 ★★★ カラさ ★★★★★ 満足度 ★★★★★

5 激辛!! カレーラムネ
木村飲料／150円[税込]

カレーの香辛料とラムネが織りなす新感覚の味わい。カレーの辛さと炭酸が混ざり合って絶妙な辛さを演出。

味 ★★★ カラさ ★★★★ 満足度 ★★★

6 牛たんカレー
西木食品／497円[税込]

本場仙台の牛たんを自宅で味わえる。やわらかい牛タンとマッシュルームがコクのあるカレーとびったり!

味 ★★★★ カラさ ★★★ 満足度 ★★★★★

7 くじらカレー
マル幸／525円[税込]

ヘルシーなミンクくじら肉を使用した、下関発のカレー。ミンクくじら肉は、独特な後味と噛応えがある。

味 ★★★ カラさ ★★★ 満足度 ★★★

8 That's麺CAN カレーうどん缶
ごてんぐ／294円[税込]

おでんを缶詰にした"おでん缶"のカレーうどん版。こんにゃくを配合したうどんはともかく、味は微妙。

味 ★ カラさ ★★ 満足度 ★

9 三国志カレー(神戸三国志咖喱)
エム・シーシーフーズ(定番セット)／840円[税込]

中華スープをベースに、オリジナルブレンドの香辛料で仕上げた、中華料理風カレー。よくも悪くも中華風。

味 ★★ カラさ ★★ 満足度 ★★

10 仁丹の食養生カレー
仁丹食／(10本入り)／1365円[税込]

開日本盛の調理レストランで人気1位の薬膳カレー。何にでもかけて食べられて便利なうえ、薬膳色も濃い。

味 ★★★ カラさ ★★★ 満足度 ★★★

岡本吉起のチョーヒッテイ!!

ゲームクリエーターであり、ゲームパブリッシングの社長でもある岡本吉起氏が、カレーに対する思いを語る!!

コンブ的カレー祭 まつり

残暑の季節になってきましたが、まだまだ暑い! えばやはりカレー。今回は全国のレトルトカレーから傑作の二品カレーなど、盛りだくさんです!

コンブ出張版

この宇宙は天界、地界、カレー界の3つからできてるんじゃないかと頭の隅で思い続けてるかもしれないカレーマニアの僕としては、1日4食規度を上限として最低でも週に2回はカレーを食べたいところですが、身の回りで僕を超えるカレー好きはわずか数名しかおらず、大多数を占める"カレーそれほど好きじゃない派"社員に合わせて生活した結果、抑圧されたカレー欲が数ヵ月に一度大暴走してもなんの不思議があるものか。つーか暴走します。一度に30食分ぐらい作っちゃうもんねオレは。

11 鹿肉カレー
スズキ／350円[税込]

レトルトカレーの金字塔ベスト10に選ばれたコクのある洋風カレー。上品な鹿肉とキノコがベストマッチ!

味 ★★★★★ カラさ ★★★ 満足度 ★★★★★

12 ダチョウカレー(中辛)
ダチョウ王国／500円[税込]

ヘルシーなダチョウの肉を使用したカレー。甘口、中辛、辛口の3種類がある。肉はややアッサリ風味。

味 ★★★★ カラさ ★★★ 満足度 ★★★★

13 ドアラカレー おとなって、辛口
オリエンタル／263円[税込]

中日ドラゴンズの人気マスコット"ドアラ"とコラボした、中日球団承認の商品。ドアラの味はしない。

味 ★★★ カラさ ★★★ 満足度 ★★★★

14 ハバネロカレー 3袋
くりま／980円[税込]

ハバネロに、沖縄産の島とうがらしを組み合わせた激辛カレー。あとからこみ上げてくる辛さがおいしい。

味 ★★★★ カラさ ★★★★★ 満足度 ★★★

15 実生ゆず入り ゆずカレー
地球実生ゆずの会／430円[税込]

丹精込めて育てた実生ゆずの皮のほか、47種類の配合スパイスを入れたカレー。さわやかな香味が楽しめる。

味 ★★★ カラさ ★★★ 満足度 ★★★

16 メイドさんのおつかレーさま やさい甘口
若松屋／500円[税込]

フルーツを煮詰めたチャツネが入っている甘口タイプ。大きめの具材がうれしい。甘みを追求した独自の味。

味 ★★ カラさ ★ 満足度 ★★

ウワーマンのひとりカレーレビュー

ここでは、(イラストの外見だけで)編集部部随一のカレー好きと噂される クロスレビュアーのウワーマンが、独断と偏見で気になるカレーをピックアップ。独自の切り口が冴え渡るレビューを、5点満点でお届けします。

1 アザラシカレー
アザラシ肉は臭みが強くて、好き嫌いが分かれる印象。ていうか、一般的には無理な印象。ボリューム感は圧倒的だし、断食明けとかの空腹時ならイケるかも。 **2**

8 オホーツク3色カリー 流氷カリー
見た目がマジで流氷なのは拍手。ウマイのは確かだけど、色味がキモス。着色原料は植物らしいが、駄菓子的な色味への発疹は必須かも。高価なのもきびしい。 **3**

9 三国志カレー(神戸三国志咖喱)
「レッドクリフ」な色味の箱だが、辛さはフツー。でも、僕の人格形成に影響を与えた漫画たちが満載で、いい箱。神戸と中国とインドのコラボで「三国志」なの? **2**

10 仁丹の食養生カレー
ブランド名で勝手な味を想像しがちだが、仁丹味はせず。逆に裏切られた感もあるが、食べやすいのは薬膳に評価。手軽に健康パワーが摂取できるのはウマそう。 **5**

カレーマイスターになりたいな

もっとカレーのことを知りたい人は、"カレーマイスター"の資格取得を目指してみては? カレーマイスターの講座と資格認定を行っている"日本カレーマイスター協会"事務局の担当者さんに、資格の詳細について聞いちゃいました。カレーマニアは必見!

Q "カレーマイスター"とは、どんな人のことですか?

A カレーを愛し、カレーの知識の習得や、文化の発展に尽力を惜しまない人。一般生活者に、カレーを通じて食の楽しさを語るなど、社会へ働きかけられる人のことです。

Q 講座では、どんなことを教えてくれるのですか?

A カレーに関する歴史や知識を伝えるコミュニケーション術や、カレーパーティーのプランニングなどを学びます。スパイスをブレンドし、"マイカレーパウダー"も作ります。

Q カレーマイスターになると、どんないいことがありますか?

A カレーに対していままで以上に興味を持ち、もっと好きになります。カレーの種類や歴史についての理解が深まり、食生活をより豊かにできますよ。ほかにも、カレーに欠かすことのできないスパイスの特徴や、体への効果などを知ることでカレーをよりおいしく、健康的な側面からも楽しめるようになります。さらに、オリジナルのマイカレーが作れるようになることで、ご自身の作るカレーに深みが生まれますよ。

特別企画 レトルトカレー超合体!

これだけカレーが氾濫しているなら、思いつくことはただひとつ。ザ・ミックス!! というわけで、全16種類のカレーを混ぜてみたよ。

超ミックスカレー完成!!

謎の具が見え隠れしており、ところどころ腐い。味の感想は、「混ぜた結果、意外とふつうの味になった」とのこと。へぇ~。

僕のツッセイマンガ

●ポリゴンゲーム黎明期、なんだか本当にアレは神々しいというか、レベルの高い人のみに扱える高等なものに見えましたよね……。懐かしい。(担当)

来たれ! ご意見、ご感想、時代人のおき毒

きびしい残毒は、カレーを食べて乗り切ってみてはいかが? こんなオリジナルカレーを開発した! というようなお便りもお待ちしています。

あて先
〒102-8431
㈱エンターブレイン
週刊ファミ通編集部内
「コンブちゃん&ワカメちゃん」係

メールでのご感想は
eb-free@ml.enterbrain.co.jp

右のQRコードを読めばカンタン応募が可能!!

日本カレーマイスター協会へのお問い合わせ先はココ!
一般社団法人 日本カレーマイスター協会 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1-20-8 渋パークビル3F
☎03-5459-8187 URL http://curry-m.jp/

協会教室では、スパイスブチ体験つき説明会を開催予定です。また、講座受講者も募集中! 詳しくはHPや右のQRコードでチェックしてね➡