

ごあいさつ

(プロフィール)

1955年福岡県北九州市生まれ。

1979年洋食店「Dug」を開店。

お袋の味「焼きカレー」が人気メニューとなる。

1998年福岡市川端商店街に「咖喱本舗」を開店。

2003年横濱カレーミュージアムに出店。

翌々に4店舗しか選ばれなかった殿堂入りをする。

現在、FC店も展開している。



咖喱本舗 代表

松井和之

「原点は母の作ってくれたカレーの味」でした

1926年頃、日本では家庭用オーブンが発売され父が電気店をしていた為か、私が生まれ育った門司港の家では電化製品の導入が早く、家庭料理にもオーブンを使用することが多かったように記憶しています。

当時私が小学生になった頃、母親が余ったカレーをオーブンで焼いていた、部屋中に香ばしいカレー「焼きカレー」の匂いがそしていた、その時の事を今でも思い出します。

「焼きカレー」とは、当時じゃがいも、にんじんがトロトロに溶けたカレーに、卵そして少量のチーズを卵黄のみにのせ焼き上げる料理で、カレーソース本来の味を焼き上げることによって、水分を飛ばし、凝縮し、変化を楽しむ料理として考えられた。

私自身長い間「焼きカレー」を食べ続けてきて昭和54年11月に北九州市八幡西区折尾に店をオープンする際、メニューの一品としました。

オープンして、1年も経たない内に雑誌、TV取材により焼きカレーは爆発的に大ヒットすることになり、その後、昭和63年に「[焼きカレー](#)」製造の特許を取得しました、其れを機に試行錯誤の末、冷凍焼きカレーの販売に着手するようになりましたが、現在のような通販事情では無くひとまず断念。

それからは「焼きカレー」のカレーソースの素となるブイヨンスープ作り、そしてスパイスの調合、毎日が試行錯誤の連続でした、自分が満足する味ではない時は、大鍋に作ったスープを何度も捨てることも、納得できないものは出さない…いつしか理想とするブイヨンスープもでき、平成10年北九州を出て、「焼きカレー」にて、より多くの可能性を求め福岡での勝負を決意しました。

福岡市博多区上川端町に「焼きカレー」専門店(咖喱本舗)オープンそして4年後(平成14年)に横濱カレーミュージアムからオファーが来る。

平成17年にはカレーミュージアム殿堂入りを果たし、「焼きカレー」が全国的に知れ渡るようになる、しかしこれからは、本当の意味でスタートライン、私が作る「焼きカレー」が誕生した瞬間でした。