

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

(28)

カレーブック (井上スパイス工業株式会社)

本を開くと、中には数種類のスパイスの小袋。キーマカレー、チキンカレー、バターチキンカレーなど、本格的なインド料理風カレーをスパイスから作るためのセットである。詳しい作り方とスパイスの解説付きなので、初めての人でも戸惑うことはない。スパイスの分量を加減できるので、辛味や香りはお好みどおりに仕立てられる。井上社長は、「本格的なスパイス道に入るためのステップアップ商品」と位置付ける。あのインド料理店の味を家庭でも、という方にピッタリの商品だ。

さらに手軽に、お馴染みのカレーをという方には、オーガニックのルーがお勧めだ。スパイスはもちろん、小麦粉、油、トマト、砂糖など、すべての材料がオーガニック（塩は農産物でないため対象外）。カレーのルーとしては、日本初のオーガニック認証を取得している。こちらも、カレー（中辛）、ホワイトルー、ハヤシルウの3品がある。



スパイスの多くは、植物の種子や茎、樹皮や葉、根などを乾燥したもの。民間薬として用いられるものも多い。「スパイス遊び」を始めるきっかけになるかも知れない。



■ 井上スパイス工業株式会社

1974年9月 設立

2009年 オーガニック認定を取得

2021年 ヴィーガン認証を取得

代表取締役社長 井上 剛

本社：〒362-0058 上尾市上野491-1

TEL 048-725-9641 <https://inouespice.co.jp>

(武蔵野銀行 指扇支店取引先)