

濃厚なルーの上に大きなカツとキャベツ。「金沢カレー」と呼ばれるメニューを出すカレー専門店が、発祥の金沢市から全国へじわりと広がっている。複数のチェーンが首都圏などに出店し、今年では西日本でも本格的な展開が始まる。北陸の「県民食」が全国制覇を果たす日も近い!?

(生田大介)



「カレーのチャンピオン」の「カツカレー」。フォークを使うので、カツも食べやすい

「金沢カレー」なる一族

濃厚ルーとカツ・キャベツ、フォークで

東京・大阪・NY進出

平日昼すぎの東京・秋葉原。「ゴーゴーカレー秋葉原1号店」写真①は、スーツ姿のサラリーマンらであふれていた。約20席の店内は満員で、10人以上が順番待ち。週に1度は食べに来るとい

う千葉県船橋市の会社員(41)は「ルーの少ししつこい感じがクセになるんです」。

ご飯が隠れるようにかかれたルーに、ロースカツとキャベツをのせたカレーライス

をフォークで食べる。半世紀前に金沢市の洋食店シェフ、田中吉和さん(故人)が発案し、いつしか「金沢カレー」

と呼ばれるようになった。全国に広がるきっかけをつくったゴーゴーカレー(本部・東京)は2004年、新宿に1号店をオープン。社長の宮森宏和さん(37)が、同じ石川県出身で大リーグで活躍する松井秀喜選手を見て一念発起。「自分も世界で活躍したい」と起業した。店名は松井選手の背番号55にちなんだ。

ポリウム感のあるメニューが人気を呼び、現在は関東に12店、北陸に14店のほか、京都府宇治市や鹿児島市にも展開。ニューヨークやシンガポールにも出店した。将来の目標も「国内555店、海外55カ国で出店」と、「ゴーゴー」にこだわる。

金沢カレーを生んだ田中シェフは1971年にカレー専門店を開き、92年に「カレーのチャンピオン」→同2(本店)→と改名。「元祖」のチェーンとして、地元では「チヤンカレー」の愛称で親しまれている。北陸に23店あるほか、最近では全国展開にも力を入れ、すでに東日本や愛知県に計10店をオープン。今春には西日本にも出店し、将来は100店を目指す。

このほか、石川県小松市に本店を置く「カレーの市民アルバ」→同3(秋葉原店)も首都圏や大阪市、兵庫県西宮市などに11店舗を展開。金沢市の「ターバンカレー」→同4(金沢本店)も京都市や長野市などに5店舗を持つ。ゴーゴーカレーの宮森さんは「金沢カレーが広まり、石川県まで食べに来てくれる人も増えた。各社の相乗効果でさらに知名度を高め、地元の活性化につながればうれし」と話す。



1



2



3



4

言を浴びたとされる。府警は針を固めた。上告期限の11日、同事務では村木厚子・厚

中村

やられへん、もう言わん、かまぼ元気が、

被害者、

現金手、

生野女性

大阪市生野区の4階建て住宅で8日深夜、住

さん(72)が殺害

件で、高山さん

時持っていた現

子が手つかずで

いたことが捜査

材でわかった。

捜査関係者に

さんは駐車場を

ることが日課で

殺人に組

組幹部、

大阪

対立組織の幹部

服役中の組員に

たとして、暴力

力行為の賞揚等

罪に問われた指定