

ぐるなび

Premium Meal Kit

プレミアムミールキット



※画像は盛り付け例です

1日24食、週4日のみ営業の超予約困難店「カルパシ」 その原点となった本場のスリランカカレー

2016年のオープン以来、毎週異なる味わいを提供し続けることで、100種を超えるカレーが誕生。今回はなかでも、黒澤氏がカレー作りにハマった原点・スリランカのチキンカレーを、現地から直輸入しているミックススパイス「トゥナパハ」を使用して、お店の味わいそのままに開発。包丁いらず、かつ約20分で完成する、手軽ながら本格的なスパイスカレーをご賞味あれ。

※トゥナパハはパウダースパイスに含まれている「ミートカレーパウダー」、「ベジタブルカレーパウダー」を指します。



カルパシ オーナーシェフ

黒澤 功一氏

くろさわ・こういち ● 1978年静岡県生まれ。25歳で川崎のシェアハウスに同居していたスリランカ人やネパール人が作るカレーのおいしさにハマり、スパイスカレーに開眼。飲食店経験は一切なく、現地で習得した南インドの料理を中心に独学でカレー作りを学び、「週替わりのコース仕立てのみ」という新たなスタイルで、スパイスカレーの世界に革新をもたらしている。下北沢2店舗を含む3店舗で、さまざまなスパイスの魅力・可能性を追求している。



カルパシ

2015年秋、浅草で昼のみの間借り営業を開始するや、早朝から整理券を求めて長蛇の列ができ、2016年10月、世田谷区経堂にて満を持して【カルパシ】を開店。週替わりのワンコース1本勝負で、千歳船橋駅から徒歩10分の住宅街という立地にもかかわらず連日満席の人気を博す。現在は1日24食限定で週4日営業という狭き門に、足繁く通う常連も増え続け、その味を口にできる者はごく僅かという、スパイスカレー界きっての予約困難店。



1日24食、週4日のみ営業の超予約困難店「カルパシ」 その原点となった本場のスリランカカレー

調理時間 20分

入っているもの

- (1) 鶏もも肉 500g
- (2) マサラペースト 1パック
- (3) ホールスパイス① 1パック
- (4) ホールスパイス② 1パック
- (5) パウダースパイス 1パック

※(4)に含まれる【ランベ(パンダンリーフ:緑色の葉)】は香り付けのハーブですので完成後に取り除いて下さい。またホールスパイスが口に残る場合がございます。お好みで取り除きください。



家庭で用意するもの

- ・ご飯 150g/1人前
- ・サラダ油 30g
- ・水 400g
- ・食塩 9g
- ・パクチー お好みで
- ・鍋 もしくはフライパン
- ・木べら もしくは レードル

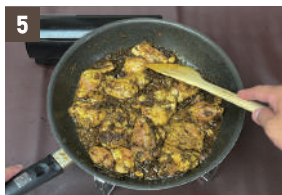
事前準備

調理前に鶏もも肉、マサラペーストを冷蔵庫(12時間)もしくは流水(約20分)で解凍して下さい。



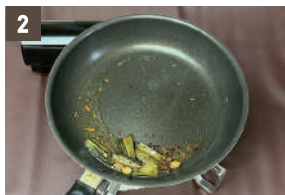
鍋にサラダ油30gを入れて中火で温める。温まったらホールスパイス①を入れて1分程度焦がさないように加熱する。

※スパイスから香りを油に移すイメージで加熱します。



鶏もも肉を加えて3分程度炒めます。

※鶏もも肉の表面が白く、弾力がつくくらいが目安です。



ホールスパイス②を加えて1分程度焦がさないように加熱する。

※カルダモンが膨らみ、緑色から黄色っぽくなる頃合いが目安です。



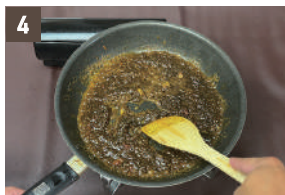
水400gを加え、沸騰してから5分ほど煮込みます。



マサラペーストを加えて4分程度よく混ぜながら加熱します。



器にご飯とカレーをよそい、お好みにより適量の刻んだパクチーをふりかけて完成。



食塩とパウダースパイスを加えて、マサラペーストと馴染ませる様に1分程加熱しながら混ぜ合わせます。



ご利用者様アンケートのご案内

サービス向上のためアンケートへのご回答をお願い致します。アンケートページは左記QRコードからお願い致します。

ぐるなび

Premium Meal Kit

プレミアムミールキット