

ぐるむび

# Premium Meal Kit

プレミアムミールキット



## 酸味・香り・甘みの絶妙なバランス カッチャルバッチャルのポークビンダルーのミールキット

西インドのゴア地方発祥のポークビンダルーカレーは、カッチャルバッチャルの看板メニューの一つ。味の決め手は、9種類のスパイスと酸味・甘み・香りの元となるビンダルーソース。爽やかな香りのバイマックルの葉や、酸味を出す穀物酢のほか、蜂蜜やココナッツミルクが使用されている。これにマサラペーストを加えれば、手軽に短時間でポークビンダルーを作ることができる。ゴロゴロとした食感のアップルポークと共に味わって。



### 田村 修司 氏

たむら・しゅうじ ● 画家を志していた学生時代、「新宿ボンベイ」で本場のインドカレーを食べて衝撃を受ける。スパイスに惹かれ、20歳の頃、同店でアルバイトを始めたことがきっかけとなり、インド料理の道へ進む。その後、2年に渡りインド・タイ・ネパールなどを旅し、帰国後は都内屈指のインド料理店「ダバインディア」系列店に7年勤め、知識や技術を身に着けた。スパイスと素材のバランスを大切に「食べ疲れしない」インド料理を目指す。



### カッチャルバッチャル

ミシュランガイド東京2023でビブグルマンを獲得するなどカレーマニアの間で知らない人はいない名店。店名は、「ごちゃまぜ」を意味するヒンディー語のスラングから。スパイスを足して掛け合わせていくことで味わいを表現するのが一般的なインド料理だが、オーナーシェフの田村氏はあえて削ぎ落とすことに注力。大胆に絵を描くように、素材の持ち味を活かしながら相応しいスパイスを組み合わせ、独創的なアートのようなインド料理を提供している。

カッチャルバッチャル

酸味・香り・甘みの絶妙なバランス

カッチャルバッチャルのポークビンダルーのミールキット



調理時間 20分

入っているもの (2人前)

豚肩ロース 1パック  
マサラペースト 1パック  
ビンダルーソース 1パック  
パウダースパイス 1パック

家庭で用意するもの

水 400ml パクチャー 少々  
塩 5g 生姜 ひとかけ  
ごはん 150g(1人前) フライパン  
トマト 1/4 ヘラ

※本商品は解凍後その日のうちに調理しお召上がりください。

※本商品ははちみつを使用しています。1歳未満の乳児には与えないでください。

事前準備

食材を流水で20分もしくは冷蔵庫で12時間解凍する

※解凍時間は調理時間に含まれません

1



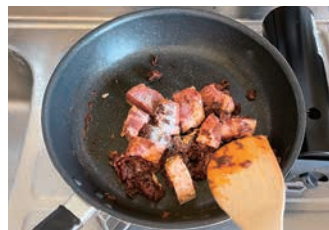
マサラペーストとパウダースパイスをフライパンに入れる。

2



フライパンの鍋肌に伸ばす様に弱火で1分炒める。

3



豚肩ロース、塩5gを入れ、弱火で1分炒める。

4



水400mlをフライパンに入れ強火にする。

5



混ぜながら煮込み、沸騰したら弱火にする。

6



ビンダルーソースを入れ、強火で8分煮こむ。

7



お好みでトマト、生姜、パクチーを添えて完成  
※トマトは1cm角に切ったものを4~5つ、  
生姜は千切りにしたものを10本程度、  
パクチーは2~3枚がおすすめです。



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上記QRコード  
からお願い致します。