

角川食堂オリジナル  
スパイスセット

## 角川食堂の味をご自宅でも

「角川食堂」では、食材の旬や鮮度、そして食材の持つ様々な効能を大切に献立を作っています。例えば角川食堂ブレンドカレーは、地元産の野菜を中心とした旬の食材と、独自に配合したカレー粉で作っています。お陰様でたくさんの方に愛されるようになったスパイスカレーをご自宅でも楽しんでいただけたらと、実際に使用しているスパイスをお土産品としてご用意しました。

スパイスカレーをご自分で作ってみたい方には「カレー粉」がおすすめです。お好みの食材とあわせてご活用ください。もっと手軽に楽しみたい方には、ひと振りですぐに“味変”が楽しめる「カレー塩」がおすすめです。カレー好き、お料理好きの親しい方へプレゼントにもどうぞ。







角川食堂カレー粉で作る

# ポークビンダルカレー



※写真は店舗での盛り付け例です。



## 【材料／4人前】

- [A]
- ・オリーブオイル 25g
  - ・ニンニク（おろし） 25g
  - ・ショウガ（おろし） 25g
  - ・青唐辛子（小口切り） 5g
- [B]
- ・カレー粉 25g
  - ・ブラックペッパー 少々
  - ・キビ砂糖 8g
- ・ゴボウ（みじん切り） 50g
  - ・玉ネギ（みじん切り） 150g
  - ・オニオンソテー 150g  
（生 500g を 150g まで炒める or 市販の物）
  - ・ダイストマト 75g
  - ・豚バラ肉（1cm 角切り） 200g
  - ・コンソメスープ 150g
  - ・りんご酢 15g

## 【作り方】

①鍋に [A] を入れ、弱火で香りが出るまで炒める。ゴボウを加え、軽く火が通るまで炒め、玉ネギも加え油がなじむまでよく混ぜながら炒める。

②[B] を加えて中火にし、よく混ぜながら香りが出るまで炒める。

※さらに辛味が欲しい場合は、ここでチリペッパー（分量外）をお好みで足す。

③オニオンソテーとダイストマトを順に加え、水分を飛ばすように炒める。

④フライパンで油をひかずに中火で豚バラ肉を炒める。表面が焼けたら染み出た油ごと鍋に入れる。

⑤コンソメスープを加え、混ぜながら中火で沸く手前まで加熱し、最後にりんご酢を入れて弱火でコトコトと 10 分ほど煮る。塩（分量外）でお好みの味に整え完成。





角川食堂カレー粉で作る

# スパイスチキンカレー



※写真は店舗での盛り付け例です。



## 【材料／4人前】

- ・鶏モモ肉 400g
- ・塩 10～15g
- ・カレー粉 35g
- ・リンゴ酢 20g
- ・オリーブオイル 150g
- ・ニンニク（みじん切り） 30g
- ・ショウガ（みじん切り） 30g
- ・玉ネギ（みじん切り） 300g
- ・キビ砂糖 20g
- ・オニオンソテー 300g  
（生1000gを300gまで炒める or 市販の物）
- ・トマトピューレ 150g
- ・プレーンヨーグルト 100g
- ・ガラスープ 400g

## 【作り方】

- ①鶏肉、塩少々、カレー粉15gを合わせ、りんご酢を加える。1時間冷蔵庫で寝かせる。
- ②鍋にオリーブオイル、ニンニク、ショウガを入れ弱火で香りが出るまで炒めたら、寝かせた鶏肉を加えて表面に火が通るまで炒める。
- ③玉ネギを加えて透明になるまで炒め、残りのカレー粉とキビ砂糖を加え、香りが出るまで炒める。
- ④オニオンソテー加え、水分を飛ばすように炒める。トマトピューレ、ヨーグルトも順に加えて同様に炒める。
- ⑤ガラスープを加えて一煮たちさせ、塩でお好みの味に整え、弱火で15分煮込み完成。





角川食堂マサラチャイで作る

# マサラチャイ



※写真はイメージです。



## 【材料／1人前】

- ・牛乳 150g
- ・水 50g
- ・マサラチャイ 10g
- ・お好みの甘味料（きび砂糖、はちみつなど）

## 【作り方】

- ①牛乳、水、マサラチャイを鍋にいれ、弱火で火にかける。
- ②沸騰する前に火を止め、茶こしでこしながらカップに注ぐ。

※スパイスを強めに効かせたい場合は、マサラチャイの量をお好みで増やす。

