

INDEX

学んでお得
老後資金の不安 3つの手段で収支改善

買い物上手
飲み物の保温に カップウォーマー3選

NIKKEI プラス1

カラダづくり
自覚症状なくとも油断禁物 心臓弁膜症

ご当地 食の旅
秋田・湯沢市の三関せり 根まで味わう

くらし探検隊
飛行機の便名や列車番号 どう決まるの

何でも **ランキング**

個性ピリリカレーパンに夢中



サクッとした食感のパン生地とスパイスの効いたカレーが奏でるハーモニー。総菜パンの定番のひとつ、カレーパンは世代を問わず愛されている。形に色、香り、そして味も実に多彩。取り寄せ可能なおすすめの商品を専門家が選んだ。

1位 パンの家あ・ら・もーど (東京都あきる野市)

770円

秋川牛のうまみ 野菜たっぷり



「秋川牛ビーフシチューカレーパン」東京のブランド牛として知られる秋川牛のうまみが詰まった一品。洋食づくりの経験を持つ店主が手掛ける。牛

肉に豚ひき肉、地元の香味野菜、ブイヨンスープを一晩煮込んでつくったカレー、デミグラスソース入りのシチュー、牛すじでつくった煮ごりを具材に使う。天然酵母のパン生地にとじ込め、からりと揚げて仕上げています。

「具材がたっぷりしているのに、それに負けない生地の力強さがすごい」(伊藤藤さん)、「牛肉がほろほろで、手をかけた料理がたっぷり詰まっている感じがする」(清水美穂子さん)。肉だけでなく、ざくざくと入ったキノコや野菜の食感が魅力。実は果物も使

われており、「ババアアの香りがさわやか」(網島秀夫さん)という指摘があった。

2020年11月に販売開始。ビーフシチュー入りは通信販売のみ扱ふ。店舗で販売しているスパイスの香り豊かな秋川牛カレーパンも人気。揚げたてを1日に10回以上並べており、売り上げの2割ほどを占めるといふ看板商品だ。

①税込み価格 4735円(6個) ②賞味期限 30日(冷凍保存) ③販売サイト <https://www.nipponselect.com/shop/g/T00760001/>

2位 パンプラス (長崎県壱岐市)

730

壱岐牛の存在感 ほどよい辛さ

「壱岐牛カレーパン」長崎県の離島、壱岐島のベーカリーが手掛けるカレーパン。際立つのは壱岐牛の存在感。「食材の宝島」とも呼ばれる島の名産品をぜいたくにカットステーキにし、カレーに混ぜ込んでいる。「お肉のうまみがきいている」(佐藤絵里さん)

2017年から売り始め、1日に2000個以上売れたこともある。カレーはローストオニオンやリングなどを加えており、ほどよい辛さ。子どもにも食べやすくしている。生地の薄さも特徴だといふ。「ルーのおいしさをダイレクトに感じる」(伊藤さん)仕上がりになっている。店の担当者は「一般的なカレーパンの場合、パン生地と中身の割合が6対4くらいだと思うが、うちでは逆にしている」と話す。

①3200円(4個) ②180日(冷凍保存) ③<https://iki-panplus.com/shop>



3位 もとむのカレーパン (沖縄県豊見城市)

720

細長い形 黒毛和牛ふんだんに

「もとむのカレーパン」2019年の開業以来、累計13万本を売り上げている人気商品だ。カレーには東京・築地の焼肉店が扱うA5ランクの黒毛和牛を使用。パンで包むときにはさらに肉を加えてボリュームを出す。どこを食べても肉のうまみが楽しめるようにしているという。

薄めの生地は「軽くて油っぽさもない」(畔上草子さん)、「歯触りがよく、揚げてあるのに軽い食感」(荻山和也さん)。子どもでも食べやすいようにとこだわった細長い形も特徴。食べ歩き目的で訪れる観光客からの人気が高い。取り寄せや沖縄の店舗のほか、東京・原宿の系列店で揚げたての味を楽しめる。

①2980円(8本) ②2カ月(冷凍保存) ③<https://motomus-currybreadstores.jp/>



4位
以下は
2面に



熊貨システムでみんなの暮らしを熊の下から支えつづける。
トコカネ株式会社

今週の専門家

- ▽畔上草子(京王百貨店食品・レストラン部)▽飯塚敦(フードジャーナリスト)▽伊藤梢(おとりよせネット編集長)▽稲垣智子(日本パンローディネーター協会代表)▽井上岳久(カレー総合研究所代表)▽荻山和也(パン・料理研究家)▽栗原恵里(国際フード製菓専門学校パン准教授)▽斎藤健二(神戸屋フレッシュ企画開発部部长)▽佐藤絵里(カレーパンマニア)▽清水美穂子(ブレッドジャーナリスト)▽スパイシー丸山(カレー研究家)▽網島秀夫(パンニュース社「B&C」編集部)＝敬称略、五十音順

えっ!? これ本当にごぼう茶?

驚きの美味しさ!

日本初

たっぷり飲む
56杯分! 1杯約11円

毎日続けるお茶だから、味にこだわりました。

「土臭い」「泥臭い」など、ごぼう特有の先入観を全く覆す「甘くて香ばしい」特別なごぼう茶です。え、これにごぼう茶?と昔々が驚かれる美味しさ。しかもカフェインゼロ。ご家族の皆さままで安心してご愛飲いただけます。

【毎日続けるお茶だから、味にこだわりました。】

「土臭い」「泥臭い」など、ごぼう特有の先入観を全く覆す「甘くて香ばしい」特別なごぼう茶です。え、これにごぼう茶?と昔々が驚かれる美味しさ。しかもカフェインゼロ。ご家族の皆さままで安心してご愛飲いただけます。

臨床試験済

食物繊維「イヌリン」とポリフェノール「クロロゲン酸」が含まれています。お通じを改善!

ごぼうは、今、大注目のふたつの健康成分、水溶性食物繊維の「イヌリン」とポリフェノールの「クロロゲン酸」が含まれています。お通じを自然に優しくサポートするごぼう茶をぜひ、お試しください。

テレビでもおなじみの 南雲吉則氏監修!

機能性表示食品

届出番号:D461

●本品は、主成分、副成分を基本に、食事のバランスを、●本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁による個別審査を受けたものではありません。●本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

あじかん焙煎ごぼう茶プレミアムブレンド「ごぼうのおかげ」

お試しサイズ(7包入り) ティーバッグタイプ 内容量:2g×7包入り

通常価格 900円(税込) **33% OFF** **600円(税込)**

初めてご購入の方に限り、一箱2袋までとさせていただきます。

お電話でご注文の方に **おトクなご案内!** 注文番号 N

お電話でのご注文は **通話料無料** ☎0120-877-550

【受付時間】朝7:00~21:00(土・日・祝日も承ります)

※商品のお届けは、ご注文日より1週間前後でお届けします。●お支払いは郵便、銀行、コンビニ振込でお届けします(代引不可)。商品発送後14日以内にお届けください。●商品到着後8日以内なら、未開封に限り返品可能です。お客様の都合による返品の場合、送料はお客様の責任とさせていただきます。不良品交換、返品配送は当社責任とさせていただきます。●お客様の個人情報は、商品の発送、お知らせ、法令に基づく行政機関への提出に利用いたします。

株式会社 **あじかん** ヘルスフード事業部

〒733-0833 広島県広島市西区商工センター五丁目5番24号