



カレー粉ひとさじで、
料理が変わる!

カレー粉は、いつもの料理をワンランクアップさせてくれる魔法のスパイス♪

- **納豆に!**
小さじ半分を加えると臭みが消えるので、納豆が苦手な人にもおすすめ。
- **魚料理の隠し味に!**
ムニエルやフライなどに少し足すと、臭みが消えて味が締まります。
- **カレーの肉に!**
カレーを作る時、肉にひとさじ加えてから炒めると風味豊かに。
- **肉じゃがに!**
和風の定番料理が、ひと味違うオリエンタル風な一品に変身!



どうして1月22日は「カレーの日」なの?

豆知識

昭和57年1月22日、社団法人全国学校栄養士協議会が、学校給食開始35周年を記念して、全国の学校給食で一斉にカレーを出すように呼びかけたことから定められました。



石神井公園で
カレーを食べよう!

石神井公園商店街で4年前から始まり、毎年11月に行われているイベント「カレーDAY」は、文豪・檀一雄と一緒にいた坂口安吾が、近くのお店に大量のカレーを注文したという「ライスカレー100人前事件」にちなんで開催されるようになったもの。昔懐かしい味や、期間限定のものなど20種類のカレーを味わうことができる、カレー好きなら見過ごせないイベントです!

平成29年は、カレーの味見会、インドの楽器・シタールのミニライブのほか、インデラカレーの販売も行われました。



坂口安吾が注文したものと同じカレーが味わえます

1月22日は「カレーの日」

練馬とカレーの意外な関係?!



今や日本の国民食とも言える存在ですが、実は、カレーと練馬は切っても切れない関係にあるのです!



練馬大根と
カレー粉の関係?

昭和24年、日本初の本格インド料理店「ナイルレストラン」が銀座にオープンしました。このお店で使うカレー粉「インデラカレー」を初代オーナーのA.M.ナイル氏と共同開発し、現在も作り続けているのが、練馬にある「株式会社ナイル商会」。カレー粉を作ることになったきっかけは、ナント練馬大根だったんです!



戦時中、練馬の農家では軍事物資として練馬大根のたくあん漬けを大量に作っており、黄色く着色するために使われていたのが、ウコンでした。戦後、たくあん漬けの需要が減ったことで余ってしまったウコンに目を付けたのが、株式会社ナイル商会の創始者。そのウコンを使って、ナイル氏も太鼓判を押す本格的なカレー粉が完成したのです! 発売から65年経った今でも愛され続けているインデラカレーは、サミットストアや、カルディコーヒーファーム(ココネリ内)、ヤスノC&C(ベジフル食品館)などで購入できます。

■株式会社ナイル商会 ☎03・3993・4111



2018 迎春

今年1年

一般・小児・矯正・口腔外科

夜8時半まで受付(水曜・土曜除く平日)

光が丘デンタルクリニック船坂

練馬区高松5-13-1 (P有り)

☎5393-0711

歯科治療について
不安・疑問・お悩みなど
ございましたらご相談ください



一般歯科・小児歯科

矯正歯科・インプラント

高梨歯科クリニック

診療時間 / 午前9:30~午後1:00
午後2:30~午後7:00 ◎初診随時

休診日 / 木・日・祝日

練馬区光が丘3-7-1-103

☎03-5998-8211

歯科助手
募集

良き年でありますように



一般歯科・小児歯科・矯正
佐藤歯科医院

AM 10時~PM 1時 PM 3時~PM 8時
(土曜はPM 6時まで)
練馬区春日町6-11-2F
TEL 3998-6414
休診日 / 水、日、祝日
(スポーツジム上)

練馬区光が丘2-4-11-101
光が丘公園駐車場前

☎3930-8211 (予約制)

山田歯科医院



成増産院
産科・婦人科

院長 田村 彰浩
板橋区成増1-1-1
電話 3975-1111 (代)