



ID \_\_\_\_\_ パスワード \_\_\_\_\_ ログイン

会員登録	FAQ
パスワード発行	サイトマップ

**Web + Excel = " Webcel "**  
 Excelで作った資料を再利用しませんか 無料体験版をぜひお試しください  
[webcel.jp](http://webcel.jp)  
 Ads by Google - このサイトに広告を掲載

Home > モーグ給湯室 > フリートーク

- ▶ Q&A掲示板
- ▶ スキルアップ講座
- ▶ 即効テクニック集
- ▶ Office参考書
- ▶ メールマガジン
- ▶ メーリングリスト
- ▶ フリーソフト
- ▶ モーグ給湯室
- ▶ モーグブログ
- ▶ モーグショップ
- ▶ モーグe-Books
- ▶ モーグAmazon
- ▶ モーグ楽天ブックス

## Q&A掲示板 フリートーク

Excel 一般	Excel VBA	PowerPoint	Windows	プログラミング	会計・経理
Access 一般	Access VBA	Outlook	IT試験	ホームページ	グループウェア
Word 一般	Word VBA	Office	セキュリティ	グラフィック	データベース

回答受付中です

### 質問と回答メッセージ

## さらさらカレーとぼったんカレー、どっちが好き？(続々続)

acsec 2006/09/06(水) 22:58:16 削除できません  
 佳さんが、証明してくれましたm(\_\_)m  
 ( 待ってましたよ(T\_T) )

続きです(^\_^)v  
<http://www2.moug.net/bbs/moug/e/20060817000001.htm>

関連スレッド(~-;) <http://www2.moug.net/bbs/moug/e/20060905000001.htm>  
<http://www2.moug.net/bbs/moug/e/20060903000001.htm>

関東と関西、どっちに「カレー好き」が多い？(ー;) (みなさんのご意見、証言をお待ちしてますm(\_\_)m 日本での「カレーブーム」は関東から、それとも関西から？ カレーが日本人の「国民食」になった、つまり関東と関西が「折り合えた」点はどこなのか？ 東西の食文化の和解をもたらした食べ物がカレーだったのでは？)

これは「関東のカレーだ」、「関西のカレーだ」、とかあったら、紹介してください(^\_^)v

もちろん、「カレー」がテーマなので「日本のカレー」だけでなく、カレーのことなんでも自由にどうぞm(\_\_)m (カレーに合う「漬物」とか、味噌汁とカレーとか、いろいろとどんどん！)

ガイリック 2006/09/06(水) 23:32:22 パスワード 削除

> 佳さんが、証明してくれましたm(\_\_)m  
 > ( 待ってましたよ(T\_T) )

鯉の関東と関西での調理法の違いがカレーとなにか関係あるのかさっぱりわかりませんが、関東風カレー、関西風カレーって聞いたことありません。

おしらせ News

- ・サーバー情報
- ・掲示板規約
- ・事務局に連絡

広告

Ads by Google

## UMLモデリングツール

UML2.0対応ツール  
 EnterpriseArchitect 高機能低価格を実現しました。

[www.sparxsystems.jp/](http://www.sparxsystems.jp/)

このサイトに広告を掲載



モーグ検索

カテゴリ 選択

officeテクニック

キーワード

Go

洋風カレー、和風カレー、印度風カレー・・・ならよく聞きますから、多国籍料理と考えるべきなんでない？

見たことすらないけど、  
エチオピア風カレー、サウジアラビア風カレー  
なんてのもあるらしいね。

無理やり関東、関西で考えてみれば・・・  
カレーのトッピングの納豆は関西では受け入れられる可能性は低いのかも？  
もっとも納豆カレーが関東風カレーだと主張する気は全くありませんが。

このメッセージは管理者によって削除されました。

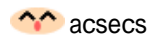


2006/09/07(木) パスワード  
09:46:15

削除

>関東風カレー、関西風カレーって聞いたことはありません。  
>無理やり関東、関西で考えてみれば・・・

それでいいんですよ(～;) )  
(「違いを見つけよう」って自分の頭で考えるんです(^.^)v  
今まで何気なく食べてきたカレーのイメージが変わってきますよ！)



2006/09/07(木) パスワード  
11:17:59

削除

AHO



2006/09/07(木) パスワード  
11:22:56

削除

>AHO

「DHA」の間違いですよ(～;) )  
<http://www.maruha.co.jp/dha/dha40000.html>  
(「魚」の話しだったら、こちらにm( )m  
<http://www2.moug.net/bbs/moug1e/20060906000004.htm>  
)



2006/09/07(木) パスワード  
12:14:07

削除

acsecさんへ

>「違いを見つけよう」って自分の頭で考えるんです

そのままあなたに捧げます。

「acsecさん」と「acsecさん以外の人」の言動の差異についてです。

 KEY-BO

2006/09/07(木) パスワード  
12:53:06

削除

なんだか前の(続々)の方では随分炎上してたみたいで、書き込みそびれてたらここになってしまいました(笑)

>関東と関西、どっちに「カレー好き」が多い?(ー;) 私の経験から言うとどちらも同じですね。

>日本での「カレーブーム」は関東から、  
>それとも関西から？  
これもカレーだけに関していえば  
どちらからということはないようです

>カレーが日本人の「国民食」になった  
う～ん、カレーって国民食と呼ばれるようになる前は、たとえばレストランとか外食の高級メニューのひとつだったようです。  
(家庭で簡単に作れる料理ではなかった)  
ずっと前のスレッドにも書きましたけれどカレー粉というものが開発されて、それがやがて、カレールーとして発売され  
"家庭でも気軽に作れるようになった"のが国民食と呼ばれるくらいメジャーなものになっていった要因みたいですね。

>つまり関東と関西が「折り合えた」点はどこなのか？  
>東西の食文化の和解をもたらした食べ物がカレーだったのでは？)  
この意味が良くわからないのですが、確かに関西と関東が対立しているというのは良く聞きます。

確かにうなぎの捌き方やうどんの出汁に薄口を使うか濃口を使うかという違いがあり、それぞれ片方しか食べたことがない人が、もう片方を食べたときにある意味のカルチャーショックから、それをけなしたりすることはあるかもしれません。

それは文化や風土の違いから起きていることです。つまり、元々日本各地でそれぞれの食材がありそれに適した料理が生まれ、和食の歴史が作られて来ました。たとえば関西では鰻を食べますが、関東では鰻が入手しにくいという点から、鰻を食べるという食文化自体がなかったのと同じです。  
(最近では輸送技術が進歩して関東でも鰻を食べられるそうですが)

うん？もしかして？...

>東西の食文化の和解をもたらした食べ物がカレーだったのでは？)  
これってカレーうどんのこといってるのかな？  
確かに今、関西でも関東でもカレーうどんは食べられるけれど...  
でも「食文化の和解」とはちょっと意味が違うなあ.....

>これは

>「関東のカレーだ」、  
>「関西のカレーだ」、とかあったら、  
>紹介してください(^\_^)v  
カレー自体ではそういう聞いたことないですね。カレールーを発売する食品メーカーにもそういう意識はほとんどないですし、市販されているルーにもそういう違いをつけて売っているのを見たことがありません。

トッピングやカレー料理としてのバリエーションとか、食べ方いうことであれば、これは関西発祥でっせ！とか関東のどこそこの洋食屋がはじめたとかそういうのはあるはずですよ。

たとえば、カレーに卵を混ぜて食べるというのは関西人、特に大阪の方ではメジャーな食べ方ですが関西以外の人では「気持ち悪い」という人が結構いますね。

ここまで書いて気付いたのですが  
食文化の違いは味覚の違いでもあると思うのですが  
それを大きく左右する「さしすせそ」の調味料が  
それぞれの風土でなじんでいるものがあるから  
それになじめるまでは敬遠されるということ  
なのではないでしょうか？  
それに対し、カレーはもともと海外料理の文化で  
あるがために、たとえば日本の出汁に相当する  
フオンなどは、原料となる骨や肉が関西・関東に  
関係なく入手できる、という大きな違いもあり  
料理法自体も基本部分は海外から学んだもので  
あるために、日本料理のように関西・関東の  
違いが浮き彫りになるということなかったのでは  
ないのでしょうか？

 工藤@Java

2006/09/07(木)  
13:30:49

パスワード

[削除](#)


日本のカレーの特徴の一つに、味に「こく」があることです。  
さすがに、「ジャワ」「パーモント」とネーミングの上手いハウス  
さんは、このあたり上手く捕まえてます。

「こく」と言う味わいが、世界に通じるかどうかは日本のカレーが  
通じるかどうかの試金石の一つと思われれます。

「こく」を出すには、「醤油」+「甘味」ですが、「醤油」にあたる  
のが、タイにはナンプラーがあり、マレーシアにはソヤソースがあ  
りますが、他の国はどうでしょう、インドネシアには該当するもの  
が無いので「こく」は無いようである。

甘味としては、日本は伝統的に「味りん」で、「醤油+味りん」が  
日本の「こく」の本命では無いだろうか？  
(別スレに書いたことがあるが、インドネシアのインスタントラーメ  
ンを鶏がらスープ+醤油+味りんを食べると、かなり醤油ラーメンに  
近いものが出来る)

タイは、ラーメンに見るように「ナンプラー+砂糖」である、砂糖も  
結構いけるが、甘味が強いので、匙加減を間違えるとすぐに甘った  
るくなるので難しいが、味りに比べると入手しやすい、で途中から、  
海外駐在員のためのカレーの作り方の話になっちゃったけど、  
まあ、「こく」がキーの味では無いかと言う話です。

 いえいえ

2006/09/07(木)  
13:53:18


パスワード

[削除](#)

カレーと言えば  
よく言うのが何種類かのカレーを使用するといいと美味くなる  
なぜなのでしょう？？

確かに我が家でも最低3種類以上は使用しますねー  
ジャワカレー  
パーモントカレー  
ザ・カレー  
以上は固定で後はその時の気分次第で  
追加で何種類かませますねー

更にそれに加えるのが  
スパイス(香辛料)  
これが我が家では必要不可欠です。  
辛口党な家族なので。

 いえいえ

2006/09/07(木)  
13:54:35

パスワード

[削除](#)

あれ？書き間違い。

>よく言うのが何種類かのカレーを使用するといいと美味しくなる  
よく言うのが何種類かのカレーを使用すると美味しくなる

 KEY-BO

2006/09/07(木) パスワード  
14:00:10

削除

>何種類かのカレーを使用すると美味しくなる

それは単に既存で市販されているカレールーは  
それぞれの製品一個一個ではスパイスや調味料の配合が  
既存のものでは、食べる人の口に合わない部分や  
物足りなく感じる部分があるということでしょうね。


うちでもカレールーだけでは満足できないので  
SBのカレー粉(缶に入ったやつね)を足しています。

 Acsesary

2006/09/07(木) パスワード  
14:05:25

削除

スパイスや、こくの元になるブイヨンなど少しでも違いがあれば、合わせるこ  
とで味わいが深くなる  
この事であわせ味噌を連想して、自分でそれはどうかと思いますた

 いえいえ

2006/09/07(木) パスワード  
14:15:18

削除

> それは単に既存で市販されているカレールーは  
> それぞれの製品一個一個ではスパイスや調味料の配合が  
> 既存のものでは、食べる人の口に合わない部分や  
> 物足りなく感じる部分があるということでしょうね。

確かにそうかって感じですね。  
でもカレーだけのような気がするんですよー  
例えばハヤシとかシチューなどは何種類か混ぜると  
ちょっと味的にいまいち?になってしまいます。  
何度か試してみましたが。

話はちょっと変わって  
カレーうどん  
これはサラサラよりも  
ちょっとポテっとしたような感じが好きです  
麺によく絡んでこないといやですねー  
なのでよくするのが  
一日目はカレーライス  
二日目はすこし水分を多めにしてカレーうどん(生卵入り)  
もう最高!!

 しさも

2006/09/07(木) パスワード  
16:43:37

削除

今、ふと思い出したんですが  
子供の頃、缶に入ったカレーを食べてた記憶があるんですよ。  
幼稚園とか小学校低学年くらいだったかなあ？  
カレー粉じゃなくて、レトルトカレーの固めなのが缶に入ってるヤツ。  
それをお鍋に入れて、牛乳で伸ばして食べてたんです。  
(子供だったんで牛乳を入れてたんだと)

ホテル用とかの高そうなんじゃなくて、普通に近所のお店で  
売ってました。

メーカーとか全然覚えてないんだけど、今でもあるのかな？

 KEY-BO

2006/09/07(木) パスワード  
16:50:17

削除

> 例えばハヤシとかシチューなどは何種類か混ぜると  
> ちょっと味のいまいち？になってしまいます。  
それは調味料でも液体のものや、調味料以外の物を多く使っているからではないでしょうかね？ハヤシなら、トマトソース(トマトケチャップ)シチューなら、生クリームや牛乳などは、固形・粉末の調味料以外で味を大きく左右する要素が大きいですからね。

> 一日目はカレーライス  
> 二日目はすこし水分を多めにしてカレーうどん  
うちでも似たような事してますね(笑)  
うちの場合は、残りのカレーにミンチを加えて食べた後、鍋にほんの少ししか残っていない分と鍋にこびりついたのをうどんの出汁で伸ばしてカレーうどんにしています。  
これだと、鍋を洗うときに楽ができると歌人にも好評です(^^)

 工藤@Java

2006/09/07(木) パスワード  
17:04:57

削除

>メーカーとか全然覚えてないんだけど、今でもあるのかな？

サンタのカレーじゃない？

<http://www.niko.co.jp/shopping/santa.html>

 しさも

2006/09/07(木) パスワード  
17:22:30

削除

> サンタのカレーじゃない？

うーん、記憶も定かじゃないんで、これか分からないんですが緑色の缶だったような気はするので、サンタのビーフカレーってヤツかもしれない。(缶のデザインなんかは当時と違うだろうし)

スーパーでも見かけたことがないので、もうなくなってるモノだと思ってました。今でもあるんですね。  
通販の1ケースは要らないけど、また食べてみたいなー。  
大きなスーパーとか行けばあるかな？

リンク先にある「ご当地カレー」ってヤツは、ついこのあいだ近所のスーパーでカレーフェアやってて、全種類置いてありました。東京X豚ポークカレーってのを買ったんですが、まだ食べてないorz

 HONION

2006/09/07(木) パスワード  
17:50:20

削除

私の記憶が確かなら、小学校の給食でカレーライスを食べた記憶がありません。  
カレー"ライス"ではなく、カレー"シチュー"でした。

で、悲しい記憶...

好きな物を取っておいて最後に食べる私は、カレーシチューに入っていたジャガイモを取っておきました。美味しいのを期待しながら食べたら、なんと、解けていなかったカレー粉(カレールー?)の塊でしたとさ。

 閑人

2006/09/07(木) パスワード  
18:14:08

[削除](#)

>「こく」と言う味わいが、世界に通じるかどうか日本のカレーが通じるかどうかの試金石の一つと思われます。

>「こく」を出すには、「醤油」+「甘味」ですが

たしかに「こく味」という言葉は日本独特なものだといわれているようですが「こく味」って、一体何なんだろうっていうことが、なかなか定義しにくいですね。確かに、醤油と甘味でこくを出すこともあるでしょうけど…(自分でもそういうことはやりますので。)ただ、それだけだと、「こくのある深い味わいのコーヒー」なんてのは説明がつきにくいですね。

「味の深さとか広がり」というのもかなり曖昧というか、個人差はありますが、「こく味」ってそういう概念のように思います。日本人が、外国で料理を食べて、こくがあるな、と思う料理はあると思いますし…

個人的には、カレーなら、じっくり煮込んだもののほうが、こくがあると思えますね。

 閑人

2006/09/07(木) パスワード  
18:29:44

[削除](#)

ついでにもうひとつ…

「さらさら」に対応するのが「ぼったん」というのは…好みの表現なら、「とろとろ」かな。まあ、スレッドタイトルとは話題が外れてきているんで、今更ですがね。

大阪では、ご飯とルーを混ぜて炒めてそのうえに生卵をトッピングしたのもも相当メジャーですね。自由軒の混ぜカレーとか、ルーデリーのミッドナイトカレーとか。

 工藤@Java

2006/09/07(木) パスワード  
18:32:01

[削除](#)

>日本人が、外国で料理を食べて、こくがあるな、と思う料理はあると思いますし…

私の経験の範囲では、海外のカレーでコクがあると思ったのは無いです、まあ、海外のカレーをすべて食したわけでは無いですから

海外でのカレーで、コクがあるというのは、どのあたりのカレーでしょうか、是非今度、チャンスがあれば試したいと思います。

 工藤@Java

2006/09/07(木) パスワード  
18:37:35

[削除](#)

>「さらさら」に対応するのが「ぼったん」というのは…



>好みの表現なら、「とろとろ」かな。

コロコロと言うのも有るかな、前のスレで書いたんですが、インド人のカレーやでは、カレーをおかずにカレーを食べるんですが、おかずのカレーは、なぜか、みなカレーパンのカレーぐらいの固さでなんかコロコロと言うか、指で摘めるぐらいの固さです。

 閑人

2006/09/07(木) パスワード  
19:30:20

削除

>海外でのカレーで、コクがあるというのは、どのあたりのカレーで  
>しょうか、

ああ、誤解されちゃったみたいですね。

私は、海外ではカレーを食べたことは殆どありません。

20代にシンガポールへ行って、1回食べたかな、ってところです。


私が言いたかったのは、「こくのある料理」は海外にも存在するだろう  
ということでした。

すこし古くなりますが、94年の秋に、ドイツ、フランス、オーストリア  
スイスへ行ったときに、フランクフルトのレストランでシチューを  
食べました。その時にはこくがあって美味しいな、と感じましたし  
ウィーンのレストランでも似たようなものを食べて、同じような  
美味さを感じたことがありました。

ただ、当然ながら、醤油や味噌を使ったこく味ではなく、バターとか  
生クリームのコク味でしたけど。

>なんかコロコロと言うか、指で摘めるぐらいの固さです。

なんとなく歯の裏にまとわりつきそうな感じですが、どうですか？

 工藤@Java

2006/09/07(木) パスワード  
21:19:57

削除

> 私が言いたかったのは、「こくのある料理」は海外にも存在するだろう  
> ということでした。

こくの有る料理はありますが、こくのあるカレーは味わたこと  
とが無い、一つには、宗教上の理由があって、出汁が鳥、魚でとるためかと思  
います、逆に言うと、こくのある魚料理・鳥料  
理が有る国では、こくのあるカレーが有る可能性があります。

> すこし古くなりますが、94年の秋に、ドイツ、フランス、オーストリア  
> スイスへ行ったときに、フランクフルトのレストランでシチューを  
> 食べました。その時にはこくがあって美味しいな、と感じましたし  
> ウィーンのレストランでも似たようなものを食べて、同じような  
> 美味さを感じたことがありました。

>

> ただ、当然ながら、醤油や味噌を使ったこく味ではなく、バターとか  
> 生クリームのコク味でしたけど。

それが、鳥とか魚のシチューだと可能性がありますね。  
おっと、世界で通用すると書きちゃいましたが、一応、

<http://www2.moug.net/bbs/moug/20060817000001.htm>

2006/08/23(水)  
11:40:18

のスレの定義で使っています。

> >なんかコロコロと言うか、指で摘めるぐらいの固さです。

> なんとなく歯の裏にまとわりつきそうな感じですが、どうですか？

カレー自身は、お味噌のような感じで歯にはまとわりつきませ  
んが、指にはいっぱいまとわりつきます(笑)

聞かなかったのですが、指を舐めてる人はいないので、無作法  
になるかなと思って(お箸を舐めるようなものかと)、指にまと  
わりつかしたまま手で食べるのですが、慣れるまでは、結構気



になって。

昼食に、木陰のテーブルでローカルの連中、5,6人とわいわい  
言いながら食べた、結構楽しい思い出です。



ささ

2006/09/08(金)  
11:03:18

パスワード

削除

HONIONさん

> 好きな物を取っておいで最後に食べる私は、カレーシチューに入っていた  
> ジャガイモを取っておきました。  
> 美味しいのを期待しながら食べたら、なんと、解けていなかったカレー粉  
> (カレールー?)の塊でしたとさ。

残念でした(笑)

とろみがあるカレーが好きならジャガイモをすりおろして  
カレーに入れると粉臭くなりません。  
ただ、ジャガイモが入っていると傷みやすくなります。

> 聞かなかったのですが、指を舐めてる人はいないので、無作法  
> になるかなと思って(お箸を舐めるようなものかと)、指にまと  
> わりつかしたまま手で食べるのですが、慣れるまでは、結構気  
> になって。

東南アジアのホテルでカレーを食べると上品な人?は、スプーンを  
使っていませんか?  
私も数カ国で食べた事があるのですが、スプーンを使っていて  
驚いた事があります。



工藤@Java

2006/09/08(金)  
11:21:20

パスワード

削除

> 東南アジアのホテルでカレーを食べると上品な人?は、スプーンを  
> 使っていませんか?  
> 私も数カ国で食べた事があるのですが、スプーンを使っていて  
> 驚いた事があります。

日本でも、ホテルなどで握りずしを食べるときは、箸を使うでしょ  
う、あれと同じでしょう。

私などは、子供の頃、箸を使って、握りずしを食べると、散々祖父  
から叱られたので、箸を使うのは心理的に抵抗があるのですが、  
公的な場では、やはり箸を使います、もちろん、プライベートで  
ずし屋で寿司を食べるときは摘んで食べますが。

いまは、箸で寿司を食べても特に失礼にはならないでしょう。

インドも似たような状況のようで、「西洋かぶれした奴が、フォ  
ークとスプーンで食べる」と怒ってるインド人が居ました。  
(フォークとスプーンと言うのは、西洋スタイルじゃなくて、東南ア  
ジアスタイルなんです)



ささ

2006/09/08(金)  
11:35:29

パスワード

削除

> いまは、箸で寿司を食べても特に失礼にはならないでしょう。  
>  
> インドも似たような状況のようで、「西洋かぶれした奴が、フォ  
> クとスプーンで食べる」と怒ってるインド人が居ました。  
> (フォークとスプーンと言うのは、西洋スタイルじゃなくて、東南ア  
> ジアスタイルなんです)

なるほど、そうです。

フォークとスプーンでした。  
懐かしいな～～  
とある国のホテルでカレーを食べていたらそのレストランで  
結婚式(披露宴)が始って得した気持ちになったな

^^ たっぷりうに 2006/09/08(金) パスワード  
12:48:05 削除

>>「さらさら」に対応するのが「ぼったん」というのは・・・  
>>好みの表現なら、「とろとろ」かな。

>コロコロと言うのも有るかな、前のスレで書いたんですが、インド  
>人のカレーやでは、カレーをおかずにカレーを食べるんですが、お  
>かずのカレーは、なぜか、みなカレーパンのカレーぐらいの固さで  
>なんかコロコロと言うか、指で摘めるぐらいの固さです。

カレーもやっぱり

うにうに

してるぐらいの柔らかさですね。

^^ 閑人 2006/09/08(金) パスワード  
13:24:16 削除

>カレーもやっぱり  
> うにうに  
「ウニカレー」でググると143万件ものHITが・・・  
やはりあなどれない勢力ですねえ。

^^ しさも 2006/09/08(金) パスワード  
15:19:27 削除

昨日、どっちの料理ショー見てて、鉄人坂井シェフの作った  
ハヤシライスがとても美味しそうでした。  
[http://www.ytv.co.jp/docchi/this\\_week/this\\_week.html](http://www.ytv.co.jp/docchi/this_week/this_week.html)  
ハヤシは苦手なんだけど、これは食べてみたいと思った。

ハヤシとカレーは違うモノですが、見た目似てるっばいってことで  
ご勘弁をm(\_ \_)m

^^ 工藤@Java 2006/09/08(金) パスワード  
16:55:00 削除

> ハヤシとカレーは違うモノですが、見た目似てるっばいってことで  
> ご勘弁をm(\_ \_)m


ハヤシライスにターメリックを入れて、わさびで辛さをつければ...

もっとも、辛くなければカレーで無いというのは、私の個人的意見  
で、マレーシアに居た頃、インド人夫婦の家へ招待されたとき話です。


奥さんは私が辛いカレーが大好きなのを良く知っているのので、腕に  
よりをかけて美味しいカレーを作ってくれましたが、帰る時に、ご主人から「工藤さん、残ったカレーはみな持って帰ってね、家では、  
こんなに辛いカレーを残されても、食べきれないから」とお土産に  
持たされました。

まあ、奥さんは「Special Hot」と言っていましたし、ご主人が言ったとき眼が笑ってなかった(笑)

前にも書きましたが、ダウカレー(野菜カレー)は、他の日本人も、あれはカレーじゃないと言うくらい、辛いので、必ずしも、「カレー」=「辛い」とはならないようです、もっとも、インドでも北部と南部でだいぶ味付けは違うようですが。


 ささ 2006/09/08(金) パスワード  
17:06:13

最近、あるあるなんとかなどのテレビ番組で東南アジアでもわさびを食べる(?)ようになったようですが、私が東南アジアに行った時代は、皆さん、わさびの辛さには、驚いていました。日本人は、辛いものが好きなんだと。。私は、現地の料理の辛さで参っていたのですが。。その時代から見れば、日本人も辛いもの(唐辛子のような)を食べるようになりましたね。日本からのお土産は、「はみがき」でした。大変、喜ばれました。


 検索方法 2006/09/09(土) パスワード  
07:54:30

>「ウニカレー」でググると143万件ものHITが・・・  
>やはりあなどれない勢力ですねえ。


いやいや、このキーワードではウニとカレーで検索されます。  
"ウニカレー"で検索すれば933件です。

 閑人 2006/09/09(土) パスワード  
09:42:24

>"ウニカレー"で検索すれば933件です。  
どうでもいいけど・・・  
<http://www.google.com/search?hl=ja&q=%E3%82%A6%E3%83%8B%E3%82%AB%E3...>

 多忙人 2006/09/09(土) パスワード  
09:49:43

>どうでもいいけど・・・  
「・・・」の省略部分を教えてください。  
<http://www.google.com/search?hl=ja&q=%22%E3%82%A6%E3%83%8B%E3%82%AB...>

 閑人 2006/09/09(土) パスワード  
10:10:32

>検索方法さん、多忙人さん  
私、ちょっと軽率でしたね。失礼しました。  
#他のスレッドを見ていて、気持ちが荒れてました。


 shoji

2006/09/09(土) パスワード  
10:40:38

削除

先週、マンハッタンのインダスというインド料理屋でホウレン草カレーを食べました。(正しい名前は忘れた。)旨かった！  
緑色のカレーですよ！

あんな事も出来るんだ、と感心しましたが、今度私も試しに作ってみます。

 谷田川マスター

2006/09/09(土) パスワード  
11:38:36

削除

我がカレーは を配合して作ります

ディナーカレー(中辛)  
SBのカレー粉  
ドミグラスソース  
ホールトマト  
ブイヨン

市販ルーだけで作ると  
あのコンスターチのとろみがなんとも嫌なんですよ

多少さらさら感があるのが好きなのだ

具は挽肉と揚げナスだけ  
じゃがいもは絶対に入れないのだ

では

### この質問に追加発言する

なまえ:

回答者です  (イメージ)

メッセージ:

直前のメッセージを引用する

解決しました!

質問者ご自身がチェックしてください!!

メール:

メールアドレスを公開する  
 以降の発言を上記eメールに送信する

ホームページ

ジ:  
パスワード: \_\_\_\_\_ (メッセージの削除時に使用します)

確認する

発言する

クリア

[戻る](#)

[一覧へ戻る](#)

[▲ このページのTOPへ](#)

[PR] [今までの常識を破る年間更新料が無料のセキュリティソフト新発売！](#) [PR]

[Home](#) | [Q&A掲示板](#) | [スキルアップ講座](#) | [即効テクニック集](#) | [Office参考書](#)  
[メールマガジン](#) | [メールンダリスト](#) | [フリーソフト](#) | [モーグ給湯室](#)  
[モーグショップ](#) | [モーグe-Books](#) | [モーグ楽天ボックス](#)

---

Copyright (C) 2000-2006 [プロジェクトA株式会社](#). All Rights Reserved.

Microsoft、Windows、およびMicrosoft Officeは Microsoft Corporationの米国及びその他の国における登録商標です。  
また、その他システム名、プログラム名などは、一般に各社の登録商標です。