



1. 広瀬川を見下ろしながら、2階の窓際席でいただく人気のカツカレー。ステンレスの器がレトロモダンなインテリアにぴったり 2. 壁面の装飾文字がなんとも懐かしい歴史を感じる店舗



大正・昭和・平成…。昔も今も変わらない味

詩 人の萩原朔太郎も愛したというカレーライスとは、とろりまろやかで優しい味わい。それでいて、後からほんのりピリツと辛さがやってくる。豚肉とタマネギ、ジャガイモの入ったルーを、ご飯が見えないくらいにたっぷりかけるのがボンチ流。井天通り商店街の入り口にたたずむ、大正9年創業の老舗洋食店。足を踏み入れた途端レトロな風情に魅了される店内は、映画やドラマのロケに幾度となく使われている。

数あるメニューの中でもダントツの人気を誇るカレーは、和風調味料を使った昔ながらの味。一定量のルーを継ぎ足しながら、大正時代に手に入ったとされる限られた材料で今も作られ、4代目店主が創業からの味を守り続けている。当時を知らなくても、どこか懐かしさを覚えるこのルーの味を求め、鍋持参でやって来る常連さんも多いそう。

RETRO

大正時代の味を守り伝える
まえばし100年カレー

カレーライス 680円



01



1.落ち着いた和の雰囲気の店内。個室風に仕切られた掘りごたつ式の座敷でゆったり食事が楽しめる
2.薄くて滑らかな喉越しがやみつきになるひもかわは、驚くばかりの幅広い麺が特徴



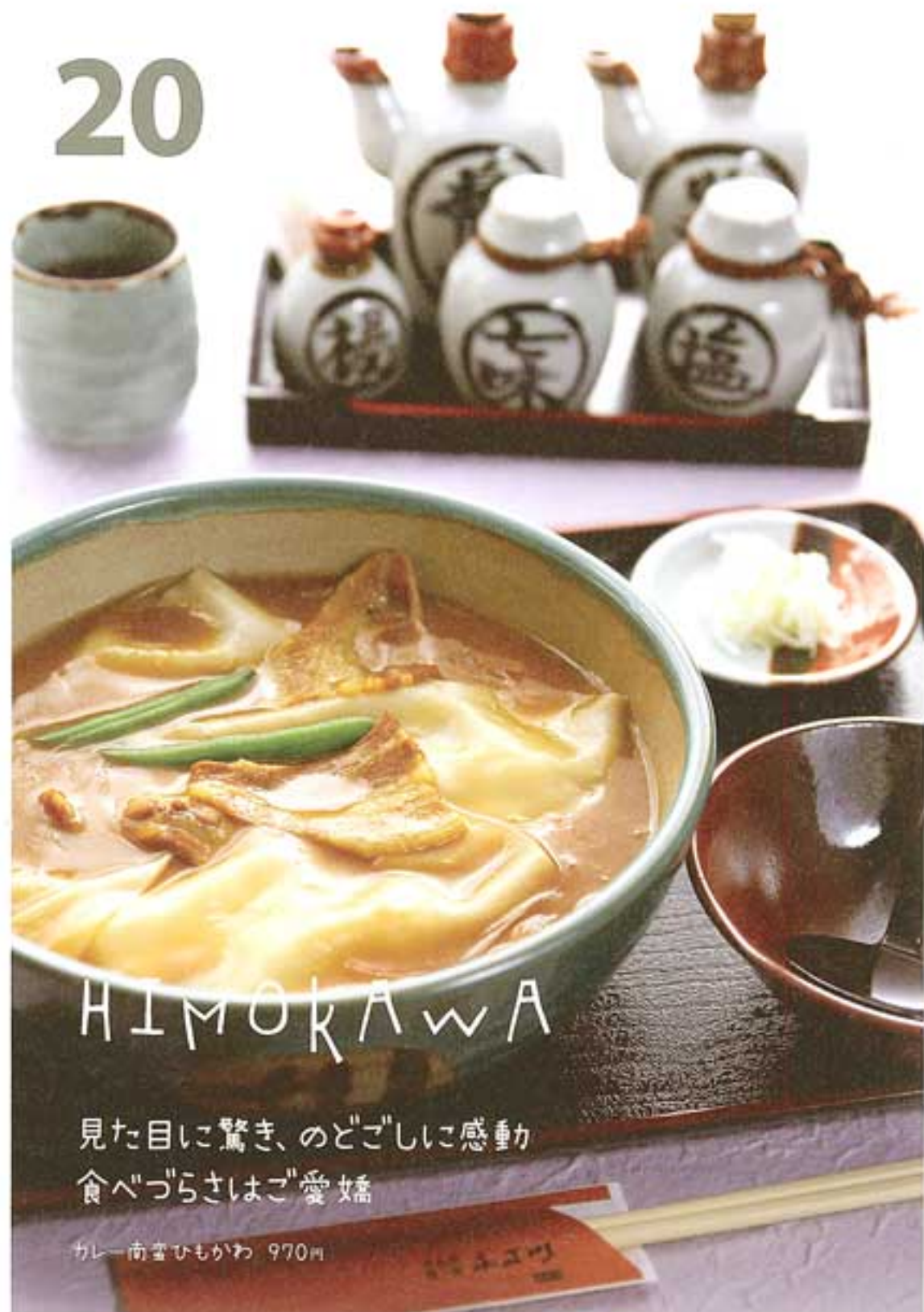
絹織物のように滑らかで反物のような平麺がカレーに絡む

絹 織物の町、桐生地域に伝わる幅の広いうどんは、昔から「ひもかわ」の名で親しまれてきた。最近ではテレビでも紹介される機会が増え、ローカルヒーローとして注目を集めている。創業40余年のふる川は、「麺」にこだわる。

2ミリに満たない薄さと、10センチを超える驚きの幅。割り箸でつかめる限界の幅広麺が折り重なるようにカレーの汁にたゆたう。見た目のインパクト以上に驚くのはその食感。やや食べるのは苦勞するが、口へ運べばつるんと滑らかな喉越しが心地よく、薄いながらもほどよいモチモチ感が味わえる。具材はシンブルに豚バラ肉とタマネギのみ。青々としたインゲンのトッピングは黄色みがかった汁との対比が楽しめる。うどん屋らしい和だしの効いた汁にはとろみがあり、艶やかなひもかわとよく絡んで辛さよりもうま味が引き立っている。一度食べたらかきと忘れられなくなる一杯だ。

取材協力:ふる川 暮六つ 桐生市相生町2-735-15 TEL0277-47-8190 11:00~14:00/17:30~23:30 月曜休(祝日の場合は翌火曜休)

20



HIMOKAWA

見た目に驚き、のどごしに感動
食べづらさはご愛嬌

カレー 南まひもかわ 970円



窯から焼き上がったパンを次々と提供し、常時120種類以上のパンが並ぶ。途切れることなく客が訪れ、焼きたての香りと活気にあふれている



焼きたて、揚げたてにこだわる オープンベーカリースタイル



具だくさんで個性豊かな3種類の揚げたてカレーパン。全種類買って食べ比べてみるのも面白い

大 きな鍋の中でジュワッと揚げるカレーパンの実演ブースがあるのは、伊勢崎市の老舗ベーカリー「グンイチパン」のセントラルショップ。低トランス脂肪酸の揚げ油を使い、一度に8個ずつ180℃の中温で3分かけてカリッと揚げる。売れ行きを見ながら随時追加するため、常に揚げたてが店頭に並ぶ。

こだわりのカレーパンは全部で3種類。丸い形をした野菜中心の甘口カレーパンは、子どもも食べられる優しい口当たり。18種類

類の厳選スパイスから作った大人向けの辛口カレーパンは小判型。中はお肉がジュューシーで、外はパン粉のサクサクとした食感が楽しめる。

珍しいのが黒チーズカレーパンだ。竹炭を使った黒い生地はもちり。コクのあるチーズと6種類の野菜を使った南インド風の本格野菜カレーが入り、見た目のインパクトに反してマイルドで軽い食感。併設のカフェコーナーから揚げたてがいただける。



FRIED BREAD

こんがりでカリッとアツアツ！
揚げたてを目の前で実演

鍋揚げカレーパン3種 160円～