

Vol.3
2022.9
TAKE FREE

掲載店
MAP付き

表紙モデルは
平野レミさん
和田誠事務所
(神宮前2-15-10)の
前にて

国立競技場でスタート!
瀬古利彦さんに聞く
東京レガシー
ハーフマラソン

特集 神宮前二丁目&千駄ヶ谷で
カレーを楽しめる26店
地元で、カレー。

千駄ヶ谷 & 神宮前二丁目が「カレー激戦区」と呼ばれて、はや数年。今号の特集では、定番の名店から専門店ではないけれど、実はカレーが人気という店までとにかくカレーが食べられる地元の店を網羅して紹介する。ガツンとスパイスが効いたカレー、具がゴロゴロのったボリュームなカレー、お母さんの味みたいな懐かしいカレー。一皿にぎゅっと詰まった、店の個性を味わいにゆこう。

特集

地元で

カレー。



掲載店MAP

特集に掲載した、カレーを食べられる店舗の一覧です。
休日に、仕事帰りに、昼休みに、ぜひいろいろな店のカレーを食べ比べてみて！
また、国立競技場が着地点となる
東京レガシーハーフマラソンのコースも要チェック。



カレーを食べて

千駄ヶ谷&神ニグッズをもらおう！

今号の特集掲載店舗のカレーを食べ、一言コメントをお送りください。
抽選で60名様に、千駄ヶ谷&神ニの店舗オリジナルグッズを差し上げます。

Step 1

本誌掲載店の
カレーを食べる



Step 2

以下のQRコードを読み取る。
カレーについての
一言コメント、
必要事項を入力する



Step 3

抽選でグッズが
届く！



※コメントの応募締切は2022年10月20日です
※当選発表はプレゼントの発送をもって代えさせていただきます
※発送は2022年12月頃を予定しています
※賞品の発送は日本国内に限ります

以下の店舗オリジナルグッズがもらえる！

ricocurry



バターチキン
カレー
バيسキット
3名
エコバッグ
4名

CURRY BAR HENDRIX



とうがらしの
酢漬け瓶詰め
3名
マスター若林さん著
『まるで魔法なスパイスカレー』
(主婦の友社) 3名

SCOO



SCOOオリジナル
瓶ビール
「まるで魔法なスパイスカレー」
330ml 3名

紫金飯店



紫金飯店×FREAK'S STORE
Tシャツ
3名

Horaiya



乾物セット
(大分県産椎茸80g、北海道産日高昆布、
宮崎県産千切り大根50g、味付けのり50枚)
3名

神宮前二丁目商和会 クリーニングシマダ



クリーニングバッグ
2名

本誌表紙モデル 平野レミさん



万能フライパン
「レミパンプラス」
3名

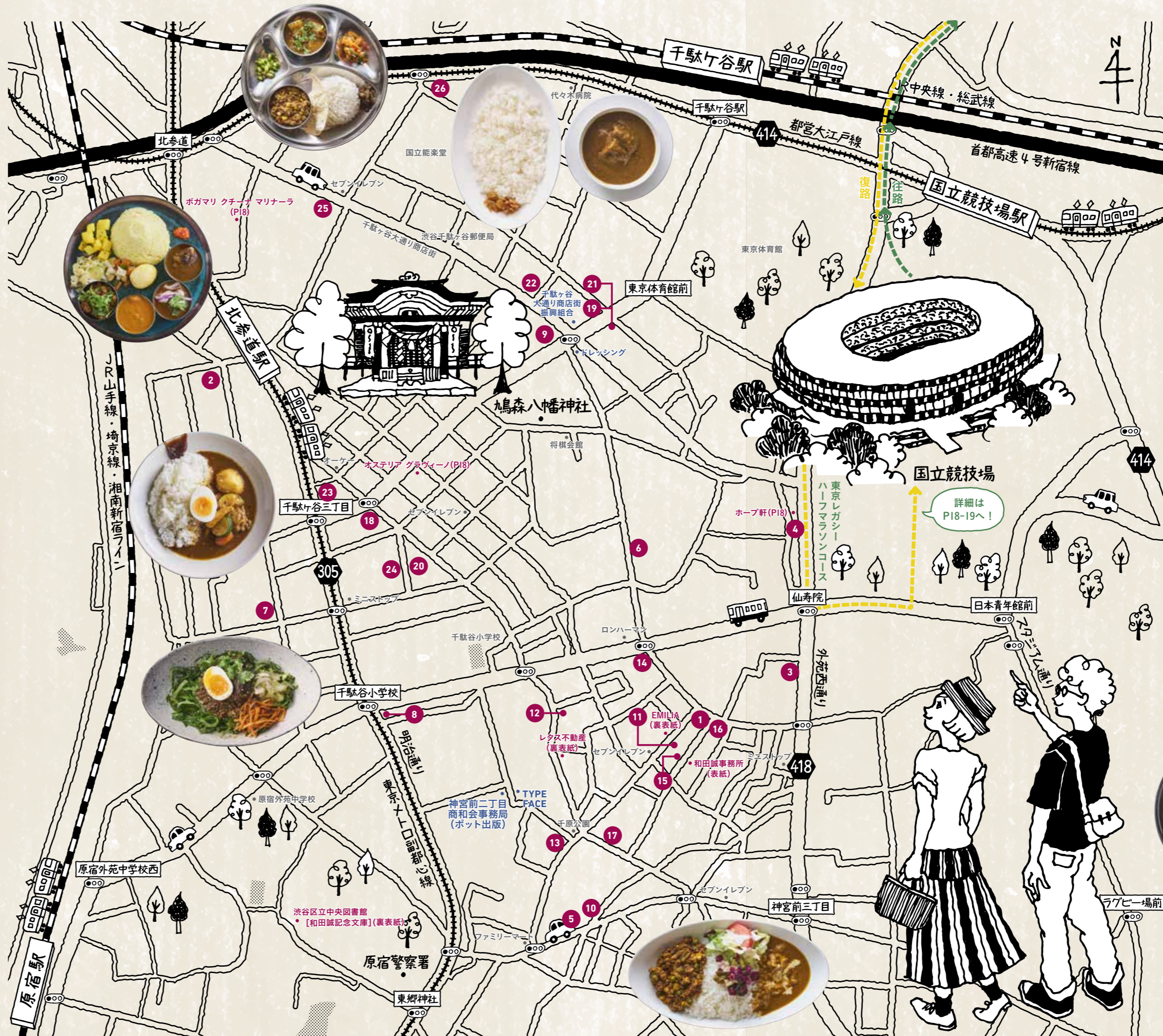


新刊『平野レミの
オールスターレシビ』
メモセット
(主婦の友社) 3名

渋谷区



クリアファイル・
メモセット
30名



【カレー特集掲載店】

- 1 BLAKES (GHEE) P4-5
- 2 ricocurry P6-7
- 3 CURRY BAR HENDRIX P8
- 4 キュリー P9
- 5 SCOO P10
- 6 ほそ島や P11
- 7 Tas Yard P12
- 8 紫金飯店 P13
- 9 HATONOMORI P14
- 10 MOMINOKI HOUSE P15
- 11 ヨゴロウ P16
- 12 CURRY & BAR「MOKUBAZA」 P16
- 13 移民の歌 P17
- 14 ブラウンホース P16
- 15 ビストロ ココ 路地裏 P16
- 16 I08 P16
- 17 Horaiya P17
- 18 ルクラビレッジ バイ ヒマラヤカレー P16
- 19 東京厨房 P16
- 20 へぎそば 昆 P17
- 21 ワインビストロ アンフォラ P17
- 22 and C P17
- 23 氷屋きみこ P17
- 24 はないちご P17
- 25 E・A・T GRILL&BAR P17
- 26 Luna piena P17



【地図の見方】

- 掲載店 ● 赤丸数字
- 東京レガシーハーフのコースの一部 - - 緑点線
- 本誌制作スタッフの勤務先 - - 黄点線
- 青文字

ブレイクス ギー
BLAKES (GHEE)

カレーの印象が変わる!?
 伝統と進化が融合したカレー店

1980年代から2005年まで、神宮前二丁目には「伝説のカレー屋」と呼ばれた店があった。その名は「GHEE」。このGHEEのシェフ・赤出川さんが6年前、再び神宮前にオープンしたのがBLAKESだ。「GHEEは欧風カレーが主流だった当時、インドカレーをスタイリッシュに提供する店として注目を集めたようです。僕が生まれた頃のことなので聞いた話ですが…」と教えてくれたのは、BLAKESスタッフの福島さん。3年ほど前からBLAKESで働いている。「赤出川さんのカレーに影響を受けたお店は全国にたくさんあるんですが、僕はそのうちのひとつの中目黒にあるカレー屋さんが好きだったんです。自分の好きなカレーのルーツを追っていたら、BLAKESにたどり着きました」

いちおしはバターチキンカレー。タンドリーチキンを使う店もあるが、BLAKESは煮込みであることが特徴だ。また、湯むきしてミキサーにかけたフレッシュなトマトを使っているの、甘すぎずさらっとした味わいになっている。「食べてみるとバターチキンカレーの印象がすごく変わります。他のバターチキンカレーが食べられなくなったというお客様もけっこういらっしゃいますよ」。キーマカレーもBLAKESならではのこだわりがある。汁っぽさがなく、かなりドライな食感。その秘密は焦げ目をつけた香ばしいコーンにある。激辛好きは、ぜひビーフカ

レーを。隠し味に漢方を使っており、疲れた体にもぴったり。

「ここでしか味わえないカレー」と聞くと凝った味を想像するかもしれないが、BLAKESが目指しているのは「デイリーなカレー」だそう。取材の最後に、それまで黙々と仕込みをしていた赤出川さんが話してくれた。「うちのカレーは味がしっかりしてます。だけど、こってりしすぎず、あっさりしすぎず。日本人が毎日食べても飽きない、デイリーに食べられる味なんです」



SHOP DATA

MENU

バターチキンカレー、キーマカレー、ビーフカレー、野菜カレー、ミルクカレー。それぞれS ¥800、M ¥1,000、L ¥1,300。全メニューテイクアウト可。

住所 神宮前 2-20-13 2F
 営業時間 12:00-15:30、18:00-21:30
 定休日 日・祝
 電話 03-6721-0468
 WEB <http://ghee-blakes.com/>

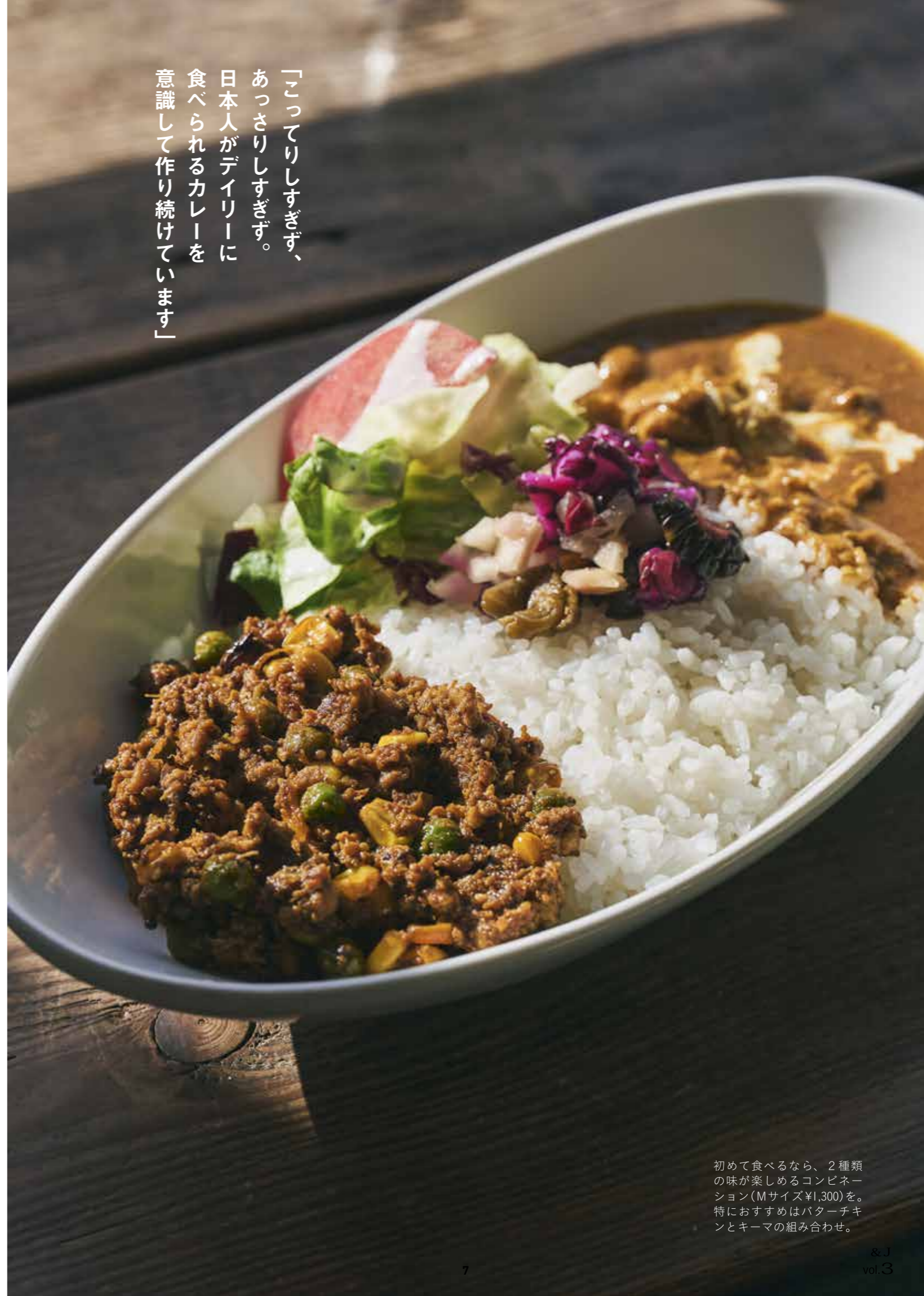


店主の赤出川さんがセレクトしたアートがさりげなく飾られた店内。赤出川さんは、もともとアパレル業界にいたそうだ。



「2階にあって入りづらいかもしれませんが、ぜひ気軽にいらしてくださいね」と福島さん。ドリンクのセレクトを担当しており、紅茶もカレーに合う種類を選んでいる。

「こってりしすぎず、
 あっさりしすぎず。
 日本人がデイリーに
 食べられるカレーを
 意識して作り続けています」



初めて食べるなら、2種類の味が楽しめるコンビネーション(Mサイズ¥1,300)を。特におすすめはバターチキンとキーマの組み合わせ。

リコカレー

ricocurry

スパイスが惜しみなく入った 食べるだけで元気になるカレー

「上京して最初に住んだ大好きなこの街で、カレー屋さんを開くことが夢でした」。アフロヘアに優しい笑顔が印象的な店主・坂本真美子さん。その夢を叶え、2007年、^{ほん}神二のパーbonoboをランチタイムに間借りして始めた「rico」を皮切りに、2012年には千駄ヶ谷三丁目に本店「ricopua」、2014年にオフィス街専用のキッチンカー「ricocar」、2018年にはフェス専門の大型キッチンカー「rico」と、rico（＝スペイン語で“おいしい”）の輪を広げてきた。2021年には「将棋めし」に認定され、藤井聡太さんからのオーダーも入ったそう。

26歳の時、「カレー屋さんになりたい！」と宣言し、表参道「CAY」や南インドで修行を重ね、カレーとスパイスの道を探求し続けてきた。「おいしいカレーを食べてもらいたい」という思いが全ての判断基準。野菜は必ず目で見て選び、カレーには数えきれないほどのスパイスが惜しみなく入る。副菜からピクルスの酢液に至るまで手作りを徹底している。

定番のバターチキンやキーマカレーのほか、毎日必ず新しい味と出会う日替わりメニューも人気。中でもぜひ食べていただきたいのが、山椒ポークカレーだ。国産の最高級品、和歌山県産の「ぶどう山椒」が爽やかにピリリと効いて、忘れられない味となる。カレーにさりげなく添えられた「唐辛子の酢漬け」のファンも多い。「二日酔いの昼はこれに限ります。汗で全てを出してくれる（笑）」という声も。

2013年に加わったパートナーの淳さんは、ミシュランガイドで3ツ星を獲得した表参道のフレンチ出身。現在はricocurryの料理長と二足のわらじで、千駄ヶ谷小学校を拠点とする千駄ヶ谷サッカークラブで「坂本コーチ」の顔も持つ。ランチ営業が終わった平日16時からの時間帯、年少から6年生まで、約120人にサッカーを教えている。

真美子さんのカレーへの愛は冷めるところが増すばかり。「もっとおいしいカレーを提供して、この街で長くお店を続けていきたいです」。

真美子さんと淳さん。「このエリアは都会の真ん中だけど下町っぽさもある。子供たちも本当に素直でいい子ばかり」と淳さん。

「大好きなこの街で
大好きなカレーをお腹いっぱい食べてもらって
“おいしい”の輪を広げたい！」



左からキーマカレー、バターチキン、ビーフカレー、山椒ポークカレーの4種盛り。付け合わせはキャベツ、ジャガイモ、半熟卵のアチャールとピクルス。唐辛子の酢漬けは好みで。



千駄ヶ谷三丁目にある ricopua 本店。開放的な窓際の席で街を眺めながらゆっくり食事ができる。



住所 千駄ヶ谷 3-8-14 (ricopua 本店)
営業時間 11:30-14:30
(テイクアウトは 15:00 まで)
定休日 日・祝
電話 090-5260-5208
WEB <https://www.rico-curry.com>

SHOP DATA

MENU
バターチキンカレー ¥850、
日替わりメニュー ¥900、山
椒ポークカレー ¥950、2種
盛 ¥1,100、3種盛 ¥1,300、
4種盛 ¥1,500

特典
本誌持参で
カレー 50円引き！



こだわりぬかれたスパイスが羊肉の旨味を引き立てるキーマ・マトン。香りが食欲をかきたてる。

地元で、カレー。

No.4

キュリー

浮気できない魔性の味
惜しみなく手間暇をかけた一皿

「お店の一番の自慢はお客様。みなさんとっても紳士ですね。この店のことも、私のこともよくわかってくださってるんです」

そう語るの、オープンしてもうすぐ20年が経つというキュリーで、カレーを作り続けてきた店主の溝口絹枝さん。

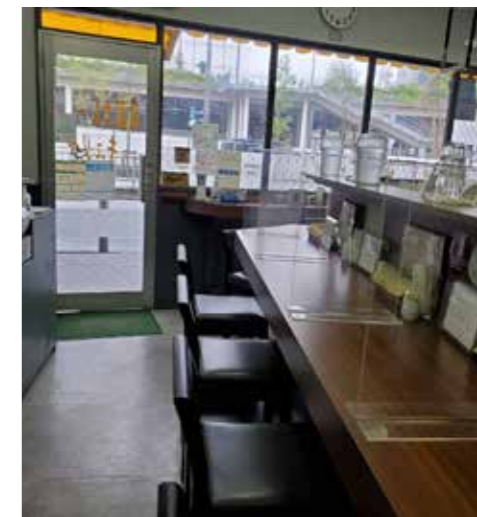
「年齢的にもきつくなってきたし、そろそろ終わりにしようかしらなんて思うんだけど、お客様からは『お願いだからやめないでくれ』って言われちゃうのよね」

絹枝さんは困ったように笑いながら、てきぱきとカレーを皿に盛る。客を虜にするのは絹枝さんの人柄とガラス窓から国立競技場がよく見える清々しい景観、そしてこだわり抜かれたカレーの味だ。

「出来上がるのに5日かかるの。煮込むだけでなく、ひとつ一つの工程がとても大変。例えば野菜をペースト状にしてスパイスを作るのだけで3日間かかるんです」

ビーフ、ポーク、チキン、野菜などメニューの種類は実に豊富。なのに一度ここを訪れた人は同じ味を頼み続ける。なぜなら、たった一口でたちまち心を掴まれてほかの味に浮気する気が起きなくなってしまうから。

「たまに違う味をオススメしても、不思議なものでビーフを最初に食べた人はずっとビーフを食べてますよ（笑）」



店のファンも多く、取材依頼もたびたび来るが、めったに受けないようにしているのだとか。



SHOP DATA

MENU

プレーンカレー ¥900、ビーフカレー、ポークカレー、チキンカレー各 ¥1,200、トマトカレー ¥1,100

住所 千駄ヶ谷 2-33-1
営業時間 平日 11:30-17:00(当面の間)、
土・日・祝 11:30-18:00
定休日 月・年末年始
電話 03-3475-9777

地元で、カレー。

No.3

カレーバー

ヘンドリクス

CURRY BAR HENDRIX

ライスにもナンにも酒にも合う！
再現不可能なスパイスの妙

スパイスの旨味に満ちたヘンドリクスのカレーは、ライスともナンとも相性バッチリ。さらに酒の肴としても抜群だということから、昼も夜もカレーを目当てにしたお客さんが絶えない。店主・若林剛史さんの話。

「インドスタイルのカレーなので、スパイスの使い方はこだわっています。コロナの間にちょっとしたスパイスブームが起こった影響で、スパイスに興味があるという食べに来る若い人も増えました」

神南にある桑沢デザイン研究所に通う学生だった頃、洋食をメインにしている本店「ぎっちゃん」(神宮前2-22-1)でアルバイトをしていたことをきっかけに、2号店であるこの店の店主になった。

「飲食はダイレクトにお客さんの反応がもらえるので楽しいですよ。僕が作りたいものを作って、それを気に入ってくれるお客さんがいる。そんな気楽な空間です」

昨年5月にはレシピ本「まるで魔法なスパイスカレー」(主婦の友社)を出版。これを読めば自宅でヘンドリクスのカレーが再現できる！かと思いきや…。

「作れないじゃんって言われます。それはそうだよねっていう。もう謝るしかないです（笑）」

若林さんにしか出せない味、ここでしか体感できないスパイスの深遠なる世界があるのだ。



店主の若林さんはどこかアーティスト的な雰囲気。店内の装飾品や小物にも目を奪われる。



SHOP DATA

MENU

チキン ¥1,000、キーマ・マトン ¥1,000、野菜 ¥1,000 (ランチ価格)

住所 神宮前 2-13-2
営業時間 ランチ 11:30-14:30、ディナー 18:00-22:00(L.O.21:00)
定休日 日・祝
電話 03-3479-3857
Instagram @hendrix93_official



ビーフカレーはやわらかい肉が濃厚なルーと絡み合い、食べごたえも抜群。辛さが選べるのもうれしい。

地元で、カレー。

No.5

スクウ SCOO

クラフトビールの良き相棒! 隠れ家ビアバーのキーマカレー

半熟卵の黄色に、大葉の緑、ニンジンの赤。クラフトビアバー・SCOOのキーマカレーは彩りあざやかだ。「クラフトビールの繊細な味を邪魔しないよう、スパイスは少しだけ。具材は自分の好きなものをのせてます。大葉やパクチーの香草がビールのホップに合うなと思って」と、店長の尾作友里恵さん。ビアバーのメニューにふさわしい「ビールがすすむ」カレーだ。

SCOOのオープンが2021年1月。店長は公募制だった。それまで珈琲豆の専門店に勤めていた尾作さんは、オープンまでの半年でクラフトビールを一から学んだ。コロナ禍もあり、当初はテイクアウト中心で営業するつもりだったという。「でも、お客さんも私も、この場で一緒にお酒や料理を楽しむほうが合っていて。今や店内営業がメインになっています」。現在取引しているブルワリー（ビール醸造所）はオープン当初の3倍近く増え、約60箇所。キーマカレーを含めた料理の品数もどんどん増えている。「お客さんは年齢も職業もバラバラだし、どんな気分で店に来るかも人によって違う。この街の人はキャラも濃いですしね（笑）。どんな状態で来られても受け止められるくらい、店としてバリエーションをつけていきたいんです」



店内横の大きな窓は、立ち飲みスペース兼テイクアウト商品を受け取るカウンター。ビールと料理（麺類を除く）は全てテイクアウト可。



SHOP DATA

MENU
薬味たっぷりキーマカレー アチャール付き ¥980、チキングリーンカレー ¥850 (+ ¥50 でフライドエッグトッピング)

特典

本誌持参で
パクチー大盛り無料!

住所 神宮前 2-18-7
営業時間 月・水・木 17:00-22:00 / 金・土・日 12:00-22:00
定休日 不定休（インスタグラム参照）
電話 090-4512-4900
Instagram @scoo.harajuku



具材は、卵・大葉・パクチー・茄子・ニンジンとキャベツのアチャール（インドの漬物）。アチャールは塩分を強めているなど、具材にもお酒が進む工夫が。



カレー丼の具材は豚肉と玉ねぎ。蕎麦つゆに使う和風だしとカレー粉を合わせ、片栗粉でとろみをつけた、甘辛くてやわらかい味わい。

地元で、カレー。

No.6

ほそ島や

注文を受けてから一つ一つ作る 蕎麦店の隠れ人気メニュー

「カレー丼は、さらさらしたカレー粉と和風だしを合わせる。カレーライスも、粘りけのあるカレー粉と中華だしを合わせる。材料も作り方も全く違うのよ」と、女将の細矢千恵子さんが教えてくれた。どちらも43年前、細矢さん夫妻が自分たちで一から店を立ち上げ、千駄ヶ谷にほそ島やを創業した当時のメニューだという。

お客さんの中に、カレー丼のファンがいる。原宿に店舗を構えていたアパレルブランド「BOUNTY HUNTER」の岩永ヒカルさんだ。カレーは好きだが、肉が食べられないヒカルさん。ほそ島やのカレー丼は、注文を受けてからルー・だし・具を合わせて作るため、肉を抜いてもらえるという。常連になった。

そのヒカルさんがデザインしたのが、ほそ島やのTシャツだ。「仕事で海外に行くと、レストランでその店のTシャツが売ってるんです。正直、すげえダサイんですよ。でも、それが逆に恰好いい」。二代目の真吾さんは、「うちのTシャツを作らないかってヒカルさんに言われて『すげえいいじゃん!』と思いました」と言う。「着倒してボロボロになったら新しいデザインでまた作ってもらって、もう何代目か分からないですね」。一杯のカレー丼がつかない縁だ。



ヒカルさんデザインのほそ島やTシャツを着た、二代目の真吾さん（右）とヒカルさん（左）。



SHOP DATA

MENU
カレー丼 ¥900、カレーライス ¥850、半カレー中華 ¥1,250

住所 千駄ヶ谷 2-29-8
営業時間 月～金 11:30-15:00、17:00-20:30 / 土 11:30-14:30
定休日 日・祝
電話 03-3404-0921

地元で、カレー。

No.7

タスヤード

Tas Yard

どんな人にも美味しいカレーを
S/M/L、選べるサイズの心意気

スプーンを口に運ぶと絶妙な甘みのあとに、スパイスのいい香りが鼻を抜ける。店長の杉江篤志さんが味の秘密を教えてくれた。

「店を運営する Landscape Products（ランドスケーププロダクツ）のオーナーは鹿児島の人間。そうしたルーツから、鹿児島の特産物である黒糖を隠し味に使っているのが独特の甘みがあるんです」

開店のきっかけは、2000年に千駄ヶ谷でオープンしたランドスケーププロダクツのインテリアショップ「プレイマウンテン」だった。

「ショップと事務所が千駄ヶ谷にあったのですが、当時このあたりはほど飲食店がなかったんですよ。店や事務所で働くスタッフ、さらには近隣の仲がいい会社の方々がランチで利用したり、打ち合わせにも使えるカフェレストランを作ろうとオープンしたのがタスヤードです」

タスヤードカレーの特徴はもうひとつ。S/M/Lと3つのサイズが展開されていることだ。

「だいたいみなさんMサイズを注文されますが、女性の方にはSサイズがあることを喜んでいただけることも多いです。大盛りをガッツリ食べたい男性はLサイズですね！誰でもいつでも気軽に訪れることのできる、使い勝手のいい店でありたいんです」



店内のやわらかな雰囲気は店長・杉江さん（一番左）の人柄があっこそ。日当たりも抜群で、心地の良い空間だ。



SHOP DATA

MENU

タスヤードカレーSサイズ ¥880、Mサイズ ¥1,100、Lサイズ ¥1,430、ハヤシライスSサイズ ¥880、Mサイズ ¥1,100、Lサイズ ¥1,430

住所 東京都渋谷区千駄ヶ谷 3-3-14
営業時間 月～金 11:30-18:00 (L.O.17:30)、
土・日・祝 11:30-19:00 (L.O.18:30)
定休日 無休
電話 03-3470-3940
WEB <https://tasyard.com/>

ズッキーニやヤングコーンなど、鮮やかな夏野菜が皿を彩る。鶏肉はマスト。野菜は季節によって変わるので、四季の味が楽しめる。



卵スープ、紅しょうがと一緒に味わえるのも中華料理店のカレーならではの。卓上のラー油をルーにかけて「味変」し、一皿で二度楽しむ常連さんも。

地元で、カレー。

No.8

紫金飯店

初めて食べるのにどこか懐かしい
常連を虜にするシンプルカレー

「カレーの特集なのに、うちが載っていいんですか?」。取材の依頼に店を訪れると、店長の田中基樹さんにこう聞かれた。千駄ヶ谷・神二にはカレー専門店が乱立するなか、中華料理店なのにと気遣ってくれたのだろう。だが、50を超える紫金飯店のメニューの中で、カレーライスは常に人気メニューのTOP7にランクインしていることから、お客からの人気の高さが伺える。「本当にシンプルなカレーなんですけど、中華屋だからこそ出せる味があるとしたら、カレー粉に、毎日朝から焚いているスープを調合していることですかね」。紫金飯店のあらゆるメニューのベースとなる、肉や野菜の旨味がたっぷり出た中華スープがカレーのコクを支えているのだ。

「常連さんの中には、迷わず『カレー!』って注文する方も多いです」と、奥さんの喬子さん。紫金飯店は喬子さんのお父さんが創業し、今年で57年目を迎える。「カレーに限らず、こだわりとか、創業当時の味を守るとかが、うちはあまり無いですよ」と笑う喬子さん。「でも、だからこそ食べやすいと感じてもらえるのかもしれない」。このカレーのように、シンプルに、奇をてらわずに、「また食べに行こっかな」と思われる店でありたい、と語ってくれた。



左から店長の田中さん、勤務歴5年の佐藤さん、勤務歴30年以上の寺沢さん、倉島さん。



SHOP DATA

MENU

カレーライス ¥850、半カレーセット ¥400

住所 神宮前 2-35-9
営業時間 11:00-15:30、17:30-22:00 (土は20:00まで)
定休日 日・祝
電話 03-3404-7785



ライスはインドの高級香り米「バスマティーライス」に変更可(+100円)。小粒でバラバラ、さっぱりとした食感でカレーによく合う。

地元で、カレー。

No.10

MOMINOKI HOUSE

ナチュラルフードレストランが
自然素材で作るマクロビカレー

72歳の今も週に6日厨房に立っている MOMINOKI HOUSEのシェフ・山田英知郎さん。「健康の秘訣は食です」と笑う山田さんの転機は40年以上前に遡る。イギリスで西洋料理を学んでいた24歳の頃、疲労と栄養失調で倒れてしまった。「これをきっかけに命と真剣に向き合うようになりました」。帰国後にマクロビオティックを勉強したのち、1976年、日本初の自然食レストラン MOMINOKI HOUSEをオープンした。

「米や野菜の栽培方法は、大きく分けて自然栽培、オーガニック栽培、慣行栽培の3種類。このうち自然栽培は、農薬、化学肥料、除草剤、有機肥料を一切使いません。うちで使用している食材は、全て自然栽培で作られたものなんです」。ランチタイム限定のベジタブルカレーも例外ではない。有機スパイスと玉ねぎ、塩というシンプルな材料に玄米粉でとろみをつけたカレーはさっぱりとした風味。季節によって変わるつけあわせの野菜も、もちろん自然栽培。ご飯は自然栽培で希少な「亀の尾」という品種を使用。これぞ究極のマクロビカレーだ。

「体は、毎日食べるもので作られます。健康でいたい人に向けて、これからも安心して食べられるものを提供し続けたいですね」



東京体育館のプールで毎週泳いでいるという元気な山田さん。いちおしの商品が並ぶ店頭にて。



SHOP DATA

MENU

ランチタイムのみ/ベジタブルカレー(野菜付) ¥1,500

住所 神宮前 2-18-5

営業時間 11:00-15:00、
17:00-22:00
(日・祝は21:00まで)

定休日 不定休

電話 03-3405-9144

WEB <https://www.mominoki-house.net/>

地元で、カレー。

No.9

HATONOMORI

ランチタイムでしか食べられない
絶品南インド系スパイスカレー

コンクリート打ちっぱなしのシックな外観にカラフルなチョークで描かれたメニューが目を引き HATONOMORI。2015年にオープンし、都内でもスパイス料理専門店の先駆的存在だったが、今年6月から「多国籍料理とスパイスカレーの店」へとリニューアルした。

ガッツリとスパイスの効いた南インド系のカレーはランチ限定、週替わりで2種類楽しめる。辛過ぎず、奥行きを感じさせる絶妙なバランス感。週替わりの具材には旬の食材を厳選し、季節感も楽しめる。

「うちのカレーは女性にも人気があって、ランチタイムには女性だけで満席になることもあります」と店長の川口さん。自家製チャイ、自家製ラッシーといったオプションもあり、食後もゆっくり楽しめる。

現在、ディナータイムにはカレーのメニューはないが、スパイス料理専門店の時代から引き継ぐ「スパイスレモンサワー」「山椒ジントニック」などのスパイスドリンクが人気だ。

路面店で入りやすく、ベビーカーがそのまま通路を通れる余裕もある。「昼も夜も小さいお子様から大歓迎です」の言葉通り、取材日にも小さい子供を連れた親子のグループで賑わっていた。カレーを目当てに千駄ヶ谷まで来たそうだ。地元のファミリー層にとっても貴重な店となっている。



お店は鳩森八幡神社前の五叉路から徒歩十数秒。こじんまりとした間口ながら奥行きは広く、店内はゆったりとした造りになっている。



SHOP DATA

MENU

ランチタイムのみ/1種のスパイスカレープレート ¥1,100、2種のスパイスカレープレート ¥1,400

住所 千駄ヶ谷 1-5-1

営業時間 11:30-16:00、17:30-23:00

定休日 月

電話 03-6432-9009

WEB <https://tabelog.com/tokyo/A1309/A130901/13186302/>



コリアンダーやカルダモンなど9種類の有機スパイスで作るベジタブルカレー。自然栽培ならではのしっとりとした甘みの野菜と共に味わって。

神宮前二丁目 & 千駄ヶ谷で

カレー

を楽しめるお店

神宮前二丁目と千駄ヶ谷には、カレー専門店はもちろん、「実はあの店がカレーを出している!」というところもたくさん。編集部員が見つけたお店を紹介します。ぜひ、お気に入りのカレーを探してみてください!

CURRY & BAR 「MOKUBAZA」



MENU キーマカレー(卵付き) S ¥940、チーズキーマカレー(卵付き) S ¥1,120、アボカドチーズキーマカレー(卵付き) S ¥1,300

【住所】神宮前2-28-12 1F
【営業時間】木・金・土 11:30-15:00(14:30L.O) / 月~土 18:00-22:00(21:30L.O)
【定休日】日・祝
【電話】03-3404-2606
【WEB】<http://www.mokubaza.com/>

ヨゴロウ



MENU チキン(トマトorほうれん草) ¥1,100、ポーク(トマトorほうれん草) ¥1,400、キーマ ¥1,100
★本誌持参でアイスコーヒー1杯サービス!

【住所】神宮前2-20-10
【営業時間】月~金 11:30-15:50(L.O)、18:00-19:50(L.O) / 土 11:30-15:50(L.O)
【定休日】日・祝
【電話】03-3746-9914

ブラウンホース



MENU ランチタイムのみ/ケイジャンチキンカレーライス ¥900、サルサ牛すじ煮込カレー ¥1,000、カツカレー ¥1,100、ハンバーグカレーライス ¥1,200、BH スペシャルカレー ¥1,300

【住所】神宮前2-22-1
【営業時間】月~金 11:30-15:00、18:00-24:00 / 土 12:00-15:00、17:00-24:00
【定休日】日
【電話】03-6447-2526
【WEB】<https://brown-horse.net/>

ビストロ ココ 路地裏



MENU ランチタイムのみ/焼きカレーランチ ¥1,100

【住所】神宮前2-20-5
【営業時間】火~土 11:30-14:00、17:00-22:30 / 日・祝 17:00-22:00
【定休日】月
【電話】03-6447-5285
【WEB】<https://www.bistrococo.info/>

108



MENU ランチ/温玉とチーズの焼きカレー ¥1,100 (コーン+¥100)、オムカレー ¥1,100

【住所】神宮前2-15-15
【営業時間】12:00-15:00(L.O)
【定休日】土・日・祝
【電話】03-3401-8477
【Facebook】@Horumon108

ルクラビレッジ バイ ヒマラヤカレー



MENU ランチカレーセット ¥850 ~、ディナーカレーセット ¥1,100 ~

【住所】千駄ヶ谷3-15-12
【営業時間】11:00-23:00
【定休日】不定休
【電話】050-5841-6072

東京厨房 千駄ヶ谷店



MENU 昔ながらのデラックスカレー ¥880、焼きチキンカレー ¥980、焼きハンバーグカレー ¥980、千駄ヶ谷焼きカレー ¥1,030

【住所】千駄ヶ谷1-7-12
【営業時間】11:00-22:00
【定休日】年末年始
【電話】03-3478-4333

移民の歌



MENU ランチタイムのみ/カレーセット(チキン、ほうれん草チキン、バターチキン、ラム、キーマ、ポーク、豆、野菜の中から選べる) ¥930 ~

【住所】神宮前2-31-7 B1F
【営業時間】11:30-16:00、18:00-23:00
【定休日】日
【電話】03-6804-5211
【Instagram】@imin_no_uta_official

ワインビストロ アンフォラ



MENU ランチタイムのみ/アンフォラ特製チキンカレー ¥980、テイクアウトランチ/特製チキンカレー ¥980

【住所】千駄ヶ谷1-7-12 2F
【営業時間】11:30-14:00、17:30-22:00 (土・日・祝は21:00まで)
【定休日】月
【電話】03-3405-0208
【WEB】<https://amphora-20091001.jimdofree.com/>

and C



MENU ホットサンド(ツナカレー) ¥600、本日のコーヒー ¥350

【住所】千駄ヶ谷1-22-4
【営業時間】月~金 8:00-18:00(土・祝は10:00から)
【定休日】日
【Instagram】@and_c.cafe

Horaiya



MENU キーマカレーのサンドイッチ ¥650

【住所】神宮前2-19-10
【営業時間】8:30-19:00
【定休日】火
【電話】03-6804-5432
【Instagram】@ho_raiya

氷屋きみこ



MENU ただのカレーうどんチャイまんねん ¥1,250

【住所】千駄ヶ谷3-14-3
【営業時間】12:00-17:00
【定休日】不定休
【電話】03-5413-0578
【Instagram】@koooriya_kimiko
※予約優先営業。予約はInstagramのDMまたは電話にて

はないちご



MENU 野菜とチキンのカレースープ ¥1,200、トッピング各種 ¥150 ~、カレーうどん(17時以降のみ) ¥1,200

【住所】千駄ヶ谷3-16-17
【営業時間】11:30-16:00(土・日・祝は15:00まで)、17:00-20:00
【定休日】不定休
【電話】03-6447-4524
【Instagram】@hanaichigo1

へぎそば 昆 北参道店



MENU ランチタイムのみ/へぎそばご飯付き ¥950 (ご飯と特製カレーお替り無料)

【住所】千駄ヶ谷3-17-5 B1F
【営業時間】11:30-14:30(平日のみ)、17:00-23:30
【定休日】日・祝
【電話】03-5843-0086
【WEB】<https://www.hegisobakon.jp/>

E·A·T GRILL & BAR



MENU ランチタイムのみ/12種のスパイスキーマカレー ¥1,100、豚ロースカツカレー ¥1,430、ディナー/12種のスパイスキーマカレー ¥1,380、豚ロースカツカレー ¥1,530

【住所】千駄ヶ谷4-10-4
【営業時間】11:30-14:30、18:00-23:00
【定休日】月
【電話】03-6447-2218
【WEB】<https://eat-burger.com>

チーズケーキと彩りカレー Luna piena



MENU 単品カレー(チキン、ポーク、フィッシュ) 各 ¥1,100、2種カレー ¥1,400

【住所】千駄ヶ谷4-19-12 B1F
【営業時間】11:30-16:30(15:30L.O)
※変更の場合あり、Twitter等ご確認ください。
【定休日】月・火
【電話】080-6072-7780
【Twitter】@lunapiena_curry

瀬古利彦さんが案内する 東京レガシー ハーフマラソン

オリンピックで
叶わなかった
「国立競技場」で
スタートを切る！



瀬古利彦(せこ としひこ)
1956年7月15日生まれ、三重県出身。マラソン選手として、1970年代後半から数々の記録を打ち立てる。ロサンゼルスオリンピック(1984年)、ソウルオリンピック(1988年)と2度のオリンピックを経験。国際大会の通算成績は15戦10勝。2016年より2020年東京オリンピックに向けて設立した「マラソン強化戦略」ではプロジェクトリーダーとして尽力した。

「もうひとつの東京マラソンはじまる。」と銘打たれた新しい大会が10月に開催される。それが「東京レガシーハーフマラソン」だ。ここでは、今大会の見どころを、日本マラソン界のレジェンド・瀬古利彦さんに解説していただく。



©東京マラソン財団

3 神保町は3度楽しめる
神保町は実は一番のビューポイントなんです。富久町西を過ぎたら水道橋から神保町を通過して日本橋へ、日本橋で折り返したらまた神保町に戻り今度は大手門へ。大手門を折り返して再び神保町を通過して来た道に戻るコースです。つまり、ランナーの姿を3度捉えることができる唯一の場所なんです。

東京レガシーハーフマラソン
開催日時：2022年10月16日(日)
主催：一般財団法人東京マラソン財団
「もうひとつの東京マラソンはじまる。」をコミュニケーションワードに掲げ、マラソン初心者からプロ選手、車椅子ランナーまで、さまざまな人の走る楽しさが広がるよう今年から新設された。

1 スタート直後からスピード勝負
スタート早々2km地点から下り基調になるので、結構早いペースになるでしょうね。最初からスピードのあるレースが見られると思います。世界記録も期待できるコースです。下り坂でどうしてもスピードが出るため、ランナーは自分のペースを守りながら走ることが重要になってくるでしょう。

2 富久町西の高低差
スタート後、外苑西通りを北上します。そして富久町西交差点を右折。この高低差は注目ですよ！どれくらいの角度がある坂なのか、実際に見て体感してほしいですね。折り返し最後5kmは急斜面の下りがくるのでランナーも踏ん張りどころ。特に四谷の角の坂がすごい。ここは絶対見ておいた方がいいと思います。

オリンピックの「レガシー」を感じてほしい

東京レガシーハーフマラソンは東京オリンピックの「レガシー」を受け継ぐという意味で新設された大会ですが、実際のオリンピックでは東京の街を走ることは叶わなかった。そういう意味でも、今回ようやく国立競技場でスタートを切れるということが感慨深いですね。オリンピックは急速、北海道で走るようになってしまいましたから、選手たちにも本来のスタート地だった国立競技場で走らせてあげたいと思っていたので、東京レガシーハーフマラソンは非常にいい機会になると思います。私も当時は悔しくてねえ…例のビールを飲みながら前向きに気持ちを北海道に持っていきようにはしましたが(笑)。選手たちも東京で走ることを想定して調整していましたし、いろいろと複雑な気持ちを抱えていたはずですが、今回満を持してオリンピックで走るはずだったコースの一部を走ることができるわけですから、見る方にも選手たちの思いを感じ取ってほしいです。また、ハーフマラソンということでフルマラソンよりは若干敷居が低いですし、初心者の方も参加されるかと思いますが、一般ランナーの方々には油断せずしっかり練習と準備をしてほしいですね。コース後半が上り基調ということをお忘れずに、前半で飛ばしすぎずペース配分をしっかり考えながら走れば、必ず完走できるはずですよ！

千駄ヶ谷歴46年！瀬古さんオススメの店は？

千駄ヶ谷は学生の頃に住み始めて、ずっとゆかりのある街なんです。当時、早稲田大学競走部の監督だった中村清さんの自宅が千駄ヶ谷にあったので「ここに住め」と言われて、下宿生活のような感じで20歳から住み始めて今が66歳だから…もう46年か(笑)。
だから、千駄ヶ谷のことはなんでも知っていますよ。最近よく利用するのはイタリアンの店「オステリア グラヴィーノ」。ここは何を食べても旨い！千駄ヶ谷は美味しいイタリアンが多くて、「ボガマリ・クチーナ・マリナーラ」もいい店ですよ。思い出深いのはやっぱり国立競技場近くにある「ホープ軒」。中村監督があそこのラーメンが大好きで「買ってこい！」なんて言われるものだから、しょっちゅう鍋を持って行ってテイクアウトさせてもらっていました。あとは蕎麦屋の「ほそ鳥や」にもよく行ってましたよ。中村監督が部員を引き連れて貸し切りにする日があって、「好きなもん食べろ」と言ってくれるから、みんなでカツ丼とか食べてね。将棋会館の方々も昔から御用達なので、最近だと藤井聡太さんへ出前を届けているって聞きましたよ。残念ながら日曜・祝日はやってないので、レガシーハーフの日は食べられないかもしれないけど、事前の練習で国立競技場周辺を走る人にはぜひ立ち寄ってほしいですね。

TOKYO RUNNING FESTA'22 缶バッジはお得がいっぱい！

都内近郊のランニングイベント等で配布される「TOKYO RUNNING FESTA '22」の缶バッジを、10月1日(土)～31日(月)のあいだに協力施設で提示するとステキな特典が受けられます！また、神宮前二丁目商和会が10月10日(月・祝)に主催するイベント「ピープルデザインストリート」、千駄ヶ谷の9月19日(月・祝)「東京レガシーきれいな千駄ヶ谷プロジェクト」でも配布予定なのでお見逃しなく！詳細はQRコードでチェック！



神宮前二丁目の住宅街にある、コンクリート打ちっぱなしの3階建ての建物。ここはイラストレーションなどさまざまな分野で活躍した和田誠さんが拠点にした「和田誠事務所」だ。現在はテナント募集中(※)とのことだが、かつて打ち合わせに使われていた一室で、和田さんの妻であり料理愛好家である平野レミさんにお話を聞くことができた。

「和田さんと結婚して最初に住んだのは熊野神社の近く。それからずーっとこの界隈よ。今日も取材の前に、和田さんとしょっちゅうランチに行ってたお店 (EMILIA/神宮前2-25-4) に寄ったの」

レミさんに和田誠事務所での思い出を尋ねると楽しそうに話ってくれた。

「和田さんって物静かだけど、不思議といろんな人が集まってくるのよ。この事務所にも渥美清さんや黒柳徹子さんが遊びに来たり、村上春樹さんは映画を見に来たり。夏は屋上に出て、みんなでワインを飲みながら神宮の花火大会を見たりね～」

本誌のカレー特集にちなんで「和田さんはカレーが好きでしたか?」と尋ねたところ、「パクチーとクミンがいっぱい入ってる我が家の特製“和田カレー”が好きだったのよ」とのこと。

「和田さんって若い頃からパクチーとかへっちゃらで、どんな料理だってウェルカム。それで『まずい』なんて絶対に言わなかったの。私がこんなにお料理好きになっちゃったのは、和田さんのおかげっていうか、和田さんのせいかもね(笑)」

惜しくも2019年に逝去された和田さん。渋谷区立中央図書館(神宮前1-4-1)には、和田誠事務所の一室が再現された「和田誠記念文庫」が開設されている。

「テーブルも椅子も座布団も、全部この事務所で使っていたものなの。ぜひ地元のかたにも来てほしいです」



『平野レミのオールスターレシピ』(主婦の友社)

海外気分を味わえる料理から、次世代に伝えていきたい和田家の味まで幅広く掲載した新作レシピ本を抽選で3名にプレゼント。詳細は本誌P1へ!

※和田誠事務所(神宮前2-15-10)の物件が気になる方はこちらまで
→レタス不動産
神宮前2-27-14
03-5413-3313
(10:00-18:30)



平野レミさんが語る
神宮前二丁目と
和田誠さんの思い出

平野レミさん

料理愛好家・シャンソン歌手。主婦として家庭料理を作り続けた経験を生かし、「料理愛好家」として活躍。テレビ、雑誌などを通じて数々のアイデア料理を発信している。



中央図書館に再現された「和田誠記念文庫」にて平野レミさん。入り口には、和田誠さんがデザインした牡羊座のテーマロゴが。和田さんも平野さんも牡羊座であることからシンボルマークとして用いられているそう。

取材・原稿/上野絵美 撮影/浜村葉月

千駄ヶ谷&神宮前二丁目のイベント

※イベントの日時・内容は感染症対策などの理由により予告なく変更になる場合があります。

東京レガシーきれいな千駄ヶ谷プロジェクト

【日時】9/19(月・祝)
9時半~10時半
【場所】国立競技場周辺

ごみ拾いをしてきれいな街でランナーを迎えよう。参加者全員に「TOKYO RUNNING FESTA '22」の缶バッジをプレゼント!



ピープルデザインストリート

【日時】10/10(月・祝)
11時半~15時
【場所】神宮前二丁目商店街

神宮前二丁目商和会主催の通りを歩行者天国にしたイベント。商和会加盟店の飲食店の出店や道路への落書き大会、サンロッカーズのメンバーとシュートするバスケット体験など。

『and J』とは?

千駄ヶ谷大通り商店街と、神宮前二丁目商和会が地元のメンバーと共に作り上げていく、地域深掘りマガジンです。『and J』の「J」にはジモト・ジュニア・ジグウマエ。(千駄ヶ谷の鳩森) ジンジャ・自由といった意味を込めています。

『and J』vol.3

2022年9月9日 1万部発行(各戸配布8,000、会員配布2,000)
A4判・22P・4C

発行

『and J』編集委員会
千駄ヶ谷大通り商店街/担当・岡崎/千駄ヶ谷I-21-2/
03-3401-1830(月水金13~17時)
神宮前二丁目商和会/担当・沢辺(ポット出版内)/神宮前
2-33-18-303/03-3478-1774

※掲載店の営業時間等は取材時のものです。最新の情報は各店舗のWEBサイトなどでご確認ください。

STAFF

『and J』編集委員会は、地元の在住・在勤者を中心に編成しました。
編集 井上野乃花、上野絵美、岡崎千治、木村瞳、
鴻池奏、沢辺均[ポット出版]、清水淳子、
竹田磨央、松村小悠夏
デザイン 渡邊民人、谷岡笑子[TYPE FACE]、
和田隆之[ドレッシング]
写真 浜村葉月(表紙、表2-P15、P18-19、裏表紙)

千駄ヶ谷アパレルサンプルセール2022

【日時】10/10(月・祝)~14(金)
【場所】千駄ヶ谷エリアのアパレルメーカー各社

アパレルメーカーが集まる千駄ヶ谷で、各社が時期を揃えてサンプルセールを行う楽しくお得な5日間!



東京レガシーハーフマラソン2022

【日時】10/16(日) 8時スタート
【場所】国立競技場(スタート・フィニッシュ)

東京2020大会のパラリンピックマラソンコースを活用したハーフマラソン。詳細は本誌p18へ。

千駄ヶ谷鳩森おとなり映画祭2022

【日時】11/12(土)、13(日)
【場所】鳩森八幡神社

千駄ヶ谷とゆかりのある映画作品を神社の野外シアターで楽しめる! スペシャルゲストによる映画解説付。



NEXT!

『and J』vol.4は2022年冬に発行予定です。お楽しみに!