

M O N T H L Y
mito 月刊みと

昭和49年5月16日第3種郵便物許可 平成23年9月1日発行(毎月1回1日発行)

09

September 2011
No.458

価格 260円



本場 残暑を乗り切る!!

激うまカレー

大人の遠足にでかけよう

—果物狩り・イベント・絶景—

大震災緊急連載④「我が家の防災」

Beauty & Relaxation
ストリートショット★mito

町作りにイベントに
全国各地のご当地カレー
を企画開発

今まで手掛けたご当地カレーは
50種類以上！一つひとつに合わせ
てルーの配合や具の大ささ、辛さ
を決め、パッケージも考える。

「肉と野菜は分けて処理し、肉の
エキスを使ってコクをだしていくま
す。低温でじっくりと加熱殺菌し
ているので、レトルト独特の臭い
もなく、肉は軟らかいまま。鍋で
作ったようなおいしさになるんで
す」と磯山さん。大手企業にはな
い細やかな対応が好評である。

4年前からはオリジナルのご当
地カレーも発表している。ライン
ナップを見ても茨城の食材の豊富
さに驚くばかりだ。現在は茨城町
と、ひろうら直売所あいあい（茨
城町）との共同開発で、しじみを
使ったカレーを企画中。しじみの
身とエキス、そして秋ウコンが入
った酒好きな人におすすめの一品
だ。10月頃に登場する予定。



メロンカレー 525円

「メロンは果肉が柔らかいので、
形が残るようにするのが難しかっ
たです。鉢田らしいカレーです」



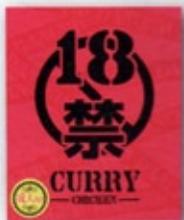
奥久慈しゃもカレー 1,000円

「豚肉と牛肉のカレーを作ったの
で次は鶏肉を。大子のしゃもトリ
ンゴのジュースを使っています」



ポークカレー 525円

「最初に考えたのがこのローズボ
ークのカレー。豚肉は定番の具な
のですんなり味が決まりました」



18禁カレー 1,000円

「闇ゲームの盛り上げやウケ狙い
のお土産として人気です。痛辛と
表現するほど辛いです」

手軽でおいしい！
奥深い
レトルトカレーの魅力に迫る



辛さや具の大きさ、形などを決める
ため、何度も試食を繰り返す。

磯山商事社長
磯山広行さん

●磯山商事●
鉢田市安房199-2 ☎0291-32-3415
※エクセルみなみ3Fの「味撰俱楽部」ほ
か、道の駅や直売所などで販売

磯山商事が手がかけた
オリジナルの茨城
ご当地カレーは
コレだ！



常陸牛カレー 2,100円

「1食につき常陸牛が150g入って
います。日本一高いレトルトカレー
かもしれませんね（笑）」