



国内産  
特選黒毛和牛使用

**SAKAI CURRY**  
Ripeness and spicy flavor  
melt together into rich bouillon

## 特選黒毛和牛カレーをもっと美味しくするレシピ

2009 夏 ～堺伽倻と夏野菜～

堺伽倻の特選黒毛和牛カレーはそのまま召し上がっていただいても美味しいのですが、季節の野菜などを合わせるともっと美味しくなります。

堺伽倻をご愛顧いただき誠にありがとうございます。

私たちが生まれ育った街 堺

堺は、大阪市と大和川を挟んで南側に位置し、大阪湾に面した**古い歴史**をもつ街です。

当店の周辺には仁徳陵をはじめとする古墳群が緑に覆われ小さな丘のように聳え立っています。

中世の時代は、**南蛮貿易**が栄え、スペインやポルトガルから様々な舶来品が持ち込まれ、  
その中には**シナモン (ニッキ)** などの**香辛料**もあったということです。

明治時代には万国博覧会が行われ東洋一と呼ばれた水族館などができ

大正・昭和初期には洋服を着てちんちん電車にのるハイカラさんもいたとか・・・

その頃、**ライスカレー**などの洋食を食べるのがお洒落だったとか・・・

きっと、私たちのおじいちゃんやおばあちゃんも初めて食べたであろう

**フوند・ヴォーの風味豊かな本格カレー、**

精一杯の想いをこめて、堺の街に復活させました。

美味しくお召し上がりいただければ幸いです。

山内 敏雄

純子



## 特選黒毛和牛“夏”カレー

(材料 2 人分)

堺伽倻特選黒毛和牛カレー真空冷凍パック、ご飯  
茄子、ズッキーニ、じゃがいも、オクラなど旬の野菜、サラダ油

(下準備)

- ・ 茄子、ズッキーニ、じゃがいもは適当な大きさに切る。
- ・ 茄子は水にさらしておく。
- ・ じゃがいもは下ゆでしておく。

(作り方)

1. 揚げ油用に、サラダ油を 180℃くらいまで熱する。
2. ズッキーニ、茄子、じゃがいも、オクラの順番に熱した油に入れ、揚げる。
3. ご飯とカレーを盛ったお皿に、揚げた野菜を彩りよく盛り付ける。出来上がり。

\* 茄子などの野菜は十分に水を切っておくと、カラッと揚がりますよ！

\* 揚げすぎに注意しましょう！

\* 赤や黄のパプリカやカボチャなども美味しいですよ！

