

ネパールカレーが 超美味しいお店をご紹介します!

アトム福大前 2018年03月02日
第24号

VIEW通信



■なぜかひな壇にフランス人形も一緒に

■おひな様を飾りました!

埼玉から両親とともにおひな様がやってきました。すごい年代物の木箱に厳重に入れられたひな人形が二体、リビングに飾られています。戦火にも負けず、何度かの転居にも耐えてとうとう娘の下にやってきたのです。

左の写真は家内の母(左)とお姉さんです。年代はおよそ80年以上前の物らしく、山梨の実家にあったそうです。お姉さんのために揃えられたのではないかとされていますが、その後、これらは親戚の人たちと分けあって、母はおひな様とお内裏様をもらったとのこと。現代のお人形の顔立ちとは少し違い、目が細く面長の感じで、やはり年代を感じさせてくれます。きっと皆さんの中にも、こういう歴史のあるおひな様を飾られるおうちがあるでしょうね。



■木箱に東京の田町のお店の名前がありました

■バレンタインチョコのプレゼント!



■見た目も味も普通に高級チョコです!

この歳になるとなかなかバレンタインと縁が無くなってきますが、今年はお母さんからも頂きました!そのチョコが左の写真です!どこかのチョコレートショップの物かと思ったら、手作りだったのです!「こんな立派なの作れるんですか?すごい!」とか言いながら食べたら美味しい!とても手作りとは思えない。お母さんから「さて何で作ったのかわかる?」と言われて「生クリームではないのですか?」・・・「実はね、テレビで見て作ったのよ。中身はお豆腐。」え〜!!とても信じられない、言われなかったら絶対わからなかったと思います。

●今回使った材料は

- ①板チョコ 50g(287kcal)×4枚・・・メーカーなど何でも構わないと言ってました。
- ②特濃絹ごし豆腐 90g(68kcal)×1個・・・スーパーの特濃ケンちゃん豆腐を使用しました。
- ③ココアパウダー・・・適量

●量はチョコ100gに対して豆腐50gの比率なので増減は自由です。

- ①板チョコを湯煎して溶かしておきます。
- ②豆腐をボウルでかき混ぜクリーム状にします。やはり特濃絹ごしが一番クリーム状になるそうです。
- ③①と②をよく混ぜてペースト状になったら、ラップを敷いたバットに移し、冷凍庫で固めます。
- ④固まったチョコをサイコロ状に切って、ココアパウダーをまぶしたら出来上がり!
- ちょっとお洒落な箱に入れるか、お皿にミントの葉などを添えて出せば、高級チョコに見えて、ウイスキーやワインにとっても合うのです。どうぞお試しください!

※ちなみに豆腐でなくて生クリームを使った場合のカロリーを調べてみました。

低脂肪生クリームは200gで607kcalなので90gだったら273kcal。豆腐だったら少し安心ですね!

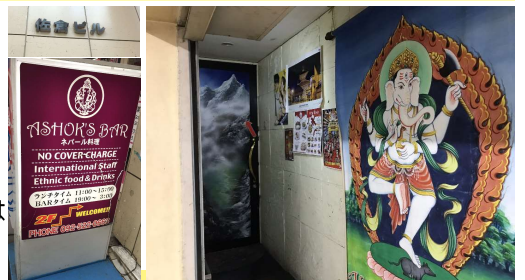


■これらが今回の材料です

■ネパールカレーのお店に行きました。

久しぶりにネパールカレーが食べたくなって、渡辺通一丁目のサンロードの中にある「アショクズバー」に両親を連れて夕食に行きました。このお店は12年前のオープンの時に当店でオーディオやプラズマテレビなどを設置したお店です。昼はランチタイムもあり、夜はパーティタイムになります。安くて量が多い!のに驚きます。

今回、食にとっても興味がある両親に食べてもらいたくて、連れてきました。お店に入った途端、何とも言えないエスニックな香辛料の香りにすぐ二人は反応して、「これは何の香辛料だろう?」興味津々です。オーナーのアショクさんを紹介して、おすすめ料理を頼むことにしました。少し甘めと辛目のチキンカレーとナン、タンドリーチキン、ネパール餃子も注文、飲み物はネパールビールとチャイ、ラッシーやコーヒーもあります。とても辛いネパールのお漬物「アチャル」も出てきました。



■サンロード商店街の中の佐倉ビル2Fです。ちょっとわかりにくいかも。看板を探してください。



■顔の小さいアショクさん



■チキンカレー・ライス・サラダ・でっかいナンが付いたセットで800円。これだけでおなか一杯!



■200円追加で本格的タンドリーチキンが2個付いてきます。



■とっても辛いお漬物「アチャル」

ASHOK'S Restaurant & Bar
アショクズ レストラン & バー

OPEN TIME
(ランチタイム) 11:00-18:00
(日祝のランチタイムは、お休みさせていただきます)
(ディナータイム) 18:30-翌2:00
年中無休

福岡市中央区清川1丁目10-9
サンロード商店街 佐倉ビル2階
TEL:092-522-0663

高店街内1階入り口
●高店街内1階入り口
●サンセルコ
●高店街内1階入り口
●サンセルコ

平日のランチタイムは、毎日開店しています。日祝日はランチタイムはありませんが、ディナータイムは年中無休。パーティタイムにはお酒も出るので、チキンや、カレーをビールで頂くのも最高ですぜひ行ってみてください!

■コーヒー・チャイ・ラッシーから選べるドリンクも付いてます