

まちなかステキ発見!

おろとぶらり探訪



なんとなくカレー気分だった先日、たまたま通りすがりで入ったのが今回の「インド&ネパールレストラン パナス」さん。美味い・安い・ボリュームたっぷり! の三拍子そろった素晴らしいカレーだったので、本欄で紹介するべく、日本語も堪能な店長サブコタさんに取材させていただいた。

● カレー店を開かれた経緯を教えてください

「日本に行って飲食店勤めしていた私の父が、3年前に独立して開いたのがこのカレー店です。私はネパールの高校を卒業した後、両親を追って日本に行き、父のもとでカレーの修業を積みました。現在は私がこの店を継いでいます」

● 日本語がお上手ですね

「今も日本語の勉強中です。日常会話はなんとか喋れますが、漢字はむずかしくてまだ読めません。手紙などが読めないのが、勉強して早く読めるようになりたいです」

● このお店のカレーの特色を教えてください

「ネパールにはカレースパイスが300種類くらいあって、辛くてスパイシーなのが特徴です。日本では手に入りにくいものもありますが、この店でも5



0種類以上のスパイスを使っていて、お好みでマイルドからスーパーホットまで7段階から辛さをお選びいただけます」

● ネパールのみなさんはホット&スパイシーが好きなんですね

「そうですね。実は私には16歳も年が離れている4歳の妹がいるんですが、すでにこの店のホットの辛さでカレーを食べています(笑)」

厨房ではシェフが手際よくカレーを仕上げていくかわらで、店長自らこねたナンが窯でじっくり焼かれていく。取材後、店長のご厚意でバターチキンカレーとナンをいただいた。できたてのカレーはとてもコクのあるクリーミーなベースに、種々スパイスの芳香と辛さ、そして具材のタンドリーチキンも加わって、刺激的でありながらまったりと旨い。そこに焼き立てのナンを添えると、ふんわりした甘みが濃厚なカレーにあいまって、小生のボルテージはいよいよ最高潮に…。コホン。失礼、つい興奮してしまいましたが、カレー好きの方はぜひ一度ご賞味あれ!

インド&ネパールレストラン パナス

宇治市五ヶ庄西浦14-21 TEL 0774-32-9135

営業時間/11~15時、17~23時 定休日なし

ランチメニュー800円~



店長のサブコタ・スーサンさん(20歳)と
シェフのサブコタ・ケサブ・ラースさん(33歳)

