



金井佳美さん(平21・経済)
Dimple株式会社 代表取締役

神奈川県出身。大学卒業後、2009年に株式会社ABC Cooking Studioへ入社し、料理・パン・ケーキの講師を担当。2011年、有限会社栃に入り、「銀座TOTI ni bar」にてお酒と接客を学ぶ。2012年にはグループの新店舗店長に就任して経験に磨きかけた。2016年6月に独立し、会員制ウイスキーボトルBAR「銀座えくぼ」を開店。2018年10月には、洋風おでんを素にした創作和食店「別亭えくぼ」を開店する。2022年3月、江東区清澄白河にカレー&スパイスダイニング「Spoon」を開いている。

Shop No. 5 | カレー&スパイスダイニング「Spoon」 スプーン 欧風カレーとスパイスカレーの マリアージュを楽しめる新カレー



1



2



3

1. (写真右手前から時計回りに)「えくぼカレー」(税込1100円)銀座「別亭えくぼ」の洋風おでんの出汁を使用。総州三元豚白王の挽肉と野菜の旨味が凝縮された至高の逸品。「ホルシチ風カレー」(税込1300円)ピーツのほんのりした甘み、トマトの酸味にカレーのコクも楽しめる。「ガーリックシュリンプカレー」(税込1300円)プリプリしたエビの旨味とニンニクの香りが食欲を誘うカレー。「トマトバターチキンカレー」(税込1300円)トマトと玉ねぎから溶け出した甘みと酸味にチキンの旨味、チーズのコクが合わさったカレー。「カボチャのクリーミーカレー」(税込1100円)ホワイトカレーをベースにしたクリーミー

な味わいにスパイスの優しい刺激とカボチャの甘みを感じられるカレー。「たっぷりチーズの焼きカレー」(税込1430円)チーズを焼いた香ばしい香りが食欲を刺激するカレー。ベースはえくぼカレーです。
2. 「グリーンカレー」(税込1320円)レモングラス、青唐辛子、ガランガル、ケールを上品に合わせることで、少しクセのある部分をマイルドに仕上げています。ゴロツとした鶏肉と国産野菜がたっぷりはいっていて食べ応えも抜群。
3. 「特製クラシックビーフシチュー」(税込2178円)トロトロに煮込まれた肉と濃厚なデミグラスソースの相性が美味しさを感じさせてくれる一品です。

現代アートのギャラリーやこだわりの雑貨を扱う店が点在する清澄白河。2015年に「ブルーボトルコーヒー」の日本1号店が開店してからはコーヒーの街として知られるようになり、多くの愛好家が足を運んでいます。そんな下町情緒と最新スタイルのカフェやアート、雑貨が同居する街に、「新しい技法のカレー」を提供する店が2022年にオープンし人気を博しています。それが、今回紹介するカレー&スパイスダイニング「Spoon」です。

何が新しいのか? それは、日本で長年親しまれてきた欧風カレーと、ここ数年提供店舗が急増しているスパイスカレー両方の技法を使ってつくっている点です。

「カレールゥとスパイスの両方を使ったカレーです。それぞれの技術を完璧に仕上げていくために、選び抜いた25種類以上のスパイスを配合して独自のルゥを開発。そこからさらに試行錯誤を重ねて、添加物や保存料などを使用しない、健康のために自信を持ってお届けできる8種類のカレーを毎日用意しています」

「手軽、安心、安全、美味しい」に「鮮度と保存性の両立」を追求したテイクアウト専用のカレーもあるそう。一般的なレトルトでは味わえないお店の味を自宅で楽しむことができます。

店舗は内装にもこだわっており、この自慢のカレーを味わってもらうことで、「美味しい」「楽しい」食事の感動と体験を提供することに励んでいます」と金井さんは語ります。「店内で食事をされるお客様には、ぜひトッピングなど自分好みのカレーを見つけて楽しんでいただけたら嬉しいです」



- 東京都江東区平野2-13-3 アズマビル1階
- 03-5809-8855
- 地下鉄清澄白河駅より徒歩8分
- 営業時間：火～金 11:30-17:00 (ランチ) 17:00-22:00 (L.O21:00)
- 土日祝 11:30-14:00 (ランチ) 14:00-17:00 (カフェタイム)
- 17:00-22:00 (L.O21:00)
- ※テイクアウトは、11:30-21:00
- 定休日：月曜(祝日の場合営業)

