

かわしま通信

Kawashima Tsushin

Vol.41
May2016



特集 **かわしまカレーミーティング レトルトカレーレビュー!**

んまいもん★たんけんたい 明月／鮭よし遊

スタッフボイス／押忍! 肉球部／かわすぼNEWS

緊急召集

かわしまカレーミーティング

KAWASHIMA CURRY MEETING

かわしまカレーミーティングとは？ つまりレトルトカレーをレビューするコーナーです。

ナマステ!



ハイそんなわけで、今回は日本人の心の友！レトルトカレーをレビューしたいと思います！

ご存知の方も多いと思いますがレトルトカレーは日本発祥の食べ物なんですよ。つまり、レトルトカレーの文化は日本の文化と言ってもいいほど、多種多様なカレーをスーパーやコンビニ、サービスエリア、お土産物店などでよく見かけます。編集部スタッフが適当にチョイスしてきた気になるあのカレーをお昼休みに実食！です。

ENTRY No.1

18禁CURRY —CHICKEN— 痛辛



参考価格 1,066円
内容量 200g

Curry Radar

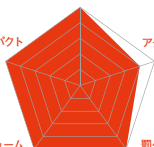
辛さ

インパクト

アザルト

ボリューム

罰ゲーム



まずこのピンクのパッケージに早くも危機感を感じます。痛辛って書いてますし。しかしこれ実は同シリーズの中で最も甘口。にしてこの辛さ!! 世の中にはさらにこの上があるのかと思うと、本当にもう勘弁してください! 変に大人ぶってしまってます! ませんでした! そういう年頃なんです!

そしてこのカレー、レトルトなのに値段が

1,000円超えというところも大人だけに許された感があります。具はビーフの塊がゴロゴロと贅沢! なのに、素直に喜べない…。理由はもうわかりますよね…。

ENTRY No.2

いなば チキンとタイカレー グリーン



参考価格 130円
内容量 125g

Curry Radar

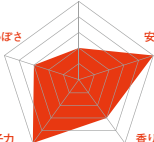
辛さ

タイっぽさ

安定感

女子力

香り



おなじみ「いなば」のタイカレー。今回はグリーンを選んでみました。

200円以下でどこでもお手軽に買えるうえにこの安定した美味しさ。素晴らしい一言に尽きます。

ボリュームはほどほどですが、ご飯1杯食べるにはちょうど良いサイズ。贅沢に数種類のカレーを楽しむのもいいですね!

本場タイで製造と書いてありますが、タイ独特の風味もそんなに強くなく、日本人向けの味付けで、時々無性に食べたくなる味。タイカレー初心者にもオススメ! まずは1缶試してみてください。

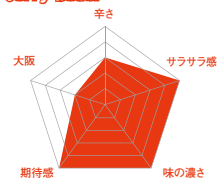


参考価格 239円
内 容 量 160g

ENTRY No.3

大阪キーマカレー

Curry Radar



おなじみのキーマカレー?と思わせて…、大阪の2文字が何かネタ的なものを期待させるネーミング。期待に胸を膨らませいざ開封すると、何故かサラサラとしたスープ状のカレーが姿を現します。想像してたのと違う…と思ったからパッケージもそんな感じでしたね!そして味の方はというと、すごく…濃い!しょっぱいです!よくわかりませんがB級グルメのような何とも言えない味!これが大阪らしさ。为什么呢か…?ご飯には合うかもしれません。たぶん。

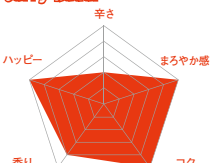


参考価格 268円
内 容 量 180g

ENTRY No.4

ファミリーマート バターチキンカレー

Curry Radar



コンビニで売ってるカレーなんて…と思ったら大間違い!超本格派のバターチキン!約300円でこんなカレーが味わえるなんていい時代になったものです。このなめらかでまろやかで風味豊かでココもあるカレーを一口食べると、得体の知れない感謝の気持ちが込み上げてきます!カレーと聞いていわゆる昭和の給食カレーを思い浮かべる人には、是非1回食べてみて欲しい逸品です。きっと価値観が変わると思いますよ!

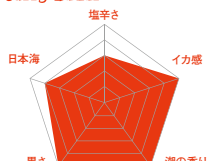


参考価格 540円
内 容 量 210g

ENTRY No.5

大山イカスミカレー

Curry Radar



このミーティングに持ち込まれた、異色のブラックカレー。この黒さの正体は…ハイ!もちろんイカスミです!イタリアンな響きのカレーですが、正直イタリアンとかよくわかりません。おそろおそろ一口食べてみると、まず潮の香りがグワッときます。続いて押し寄せるイカ。イカ。イカ。よく見ると細かく刻まれたイカが大量に投入されています。今すぐにどうしてもイカを食べたい方にオススメ!フォーエバー日本海!フォーエバー大山!!ちなみに大山(だいせん)とは鳥取県にある山だそうです。

カレーの美味しさの秘密

カレーを構成する重要な要素であるスパイス。達人は何十種類ものスパイスを巧みに配合し、絶妙な味・香り・辛みのバランスに仕上げます。このスパイスのほとんどは漢方で使われる薬でもあり、カレーは漢方薬の塊と言えるのかも。代表的なところでは、写真左からチリパウダー、ターメリック、クミン。どれもカレーには欠かせない魔法の材料です。

※参考価格は、編集部が独自に調査した目安の価格(税抜)です。※評価は一個人の感想なので参考程度にご覧ください。



みんなであいべ!!

んまいもん★たんけんたい

今回の取材は、日本人好きなものランキング上位を網羅する結果となっていますが、実はこれ全くの偶然なんです! 無意識って怖い! そんなわけで米沢牛焼肉の「名月」様と寿司割烹の「鮨よし遊」様をご紹介します!

Round
1

美味しいのはもはや当たり前!?
楽しいという価値ある時間。



RECOMMENDED

日曜ランチ限定
海鮮丼
¥1,000

※ネタは時季や仕入によって変わります。

築地直送! 江戸前仕込みの握りと、くずし割烹の多彩な逸品

米沢中央に位置する隠れ家的な寿司割烹。お寿司やさんとは思えない(いい意味で)店主の人柄のおかげで、楽しい時間を過ごすことが出来る笑顔が集まるお店です。夜は、一般的には敷居の高い日本料理店「割烹」の概念を、あえてくずした価格設定や調理方法・サービス形態の「くずし割烹」で、初めての方にも馴染みやすいお店となって

おり、マナー等が心配な方も、今すぐに憧れの回らない(カウンター席の)お寿司やさんデビューが可能!! おすすめは日曜ランチ限定の「海鮮丼」。ネタの新鮮さ、ボリューム、価格どれをとっても大満足! 数量限定なのでお早めに! 店主の発想が活きたおまかせ料理も好評で、口コミでその美味しさが拡散中です。



メガ盛り
MENU

日曜ランチ限定
メガ盛り海鮮丼
全部食べきれば無料!

食べた量が半分以下で ¥5,000 半分以上なら ¥2,000

シャリだけで7合!! ド迫力の大吃いキラー丼!!

これは…えーっと丼?なのかな…?
これひとつで寿司パーティーが出来そうな大迫力のメガ盛り海鮮丼。我々は偶然にもこの丼にチャレンジする勇者様に遭遇。実物の丼は…、うん! とってもクレイジー! 残念ながらチャレンジは失敗に終わりましたが、その勇気に賞賛を贈りたい!

夜のみ お好み握り1カン¥100~¥450 握りコース ¥1,500~ 料理コース ¥3,500~



INFORMATION

鮨よし遊 (すよしゆう)

T E L / 0238-49-7359

所在地 / 山形県米沢市中央3丁目3-20

営業時間 / 平日 18:30 ~ 2:00

日曜 昼12:00~14:00 夜18:00~

定休日 / 月曜日

<https://www.facebook.com/yuusuke.yoshiike>



※表示価格は全て税込です。





Round 2

米沢を代表する老舗焼肉店が中央にグランドオープン!



すごく肉厚な米沢牛上カルビ。これってステーキ? いいえカルビです。



米沢牛 上カルビ ¥1,300

米沢牛上カルビさん初めまして! 初心者なのでお手柔らか...いっ!! とろけるとはまさにこのこと。脂の甘さもたみ掛けてきます!



米沢牛 ロース ¥850

※写真は1人前ではありません。

米沢牛ロースさんか、これは心して挑まないで...ゴクリ。ああ、もうこれが口の中にずっとあったらいいのに!なぜ消えてしまうのか!

米沢の焼肉シーンを引っ張ってきた「明月」さんが、昨年11月にリニューアル。41年の歴史を誇る老舗自慢のタレが抜群の美味しさ!こんなにごはんが食べたくなったのは、あの日以来かもしれません!しかもこのきらきら輝くおいしいごはんを食べると、さらにお肉が欲しくなるから、ついつい食べ過ぎてしまう...。しかしながら価格がとってもリーズナブルなので財布にもやさしいという、なんて非の打ち所のない名店なんですか。ああ、出来ることなら毎日行きたい!



ホルモン焼き(豚) ¥420



赤肉焼き(豚サガリ) ¥420



タン塩 ¥900

米沢牛も美味しいけど、食肉公社直仕入の新鮮&リーズナブルなお肉のラインナップも充実。育ち盛りのお腹にも完全対応の満足感です!



おまけ好きならコレ! 石焼きビビンバ ¥900



自家製コチュジャン使用 かつての裏メニュー からいスープ ¥650



明るく清潔感あふれる店内は、木の意匠のぬくもりで和みを感じる空間です。1~2名様専用の席もあり、噂の一人焼肉ももう夢ではない!かも?

団体様も大歓迎! 各種宴会承ります



INFORMATION

明月 (めいげつ)
TEL / 0238-40-8886
所在地 / 米沢市中央二丁目7-28
営業時間 / 17:30 ~ L.O.21:00
定休日 / 火曜日
駐車場 / 21台
※表示価格は全て税込です。





春のニューフェイス応援フェア

この春、川島印刷に新たに3名の仲間が加わりました。新卒さんの入社…何年ぶりでしょうか。すごく久々です。新たな仲間と共に、これからも置賜を目一杯盛り上げていきたいと思っております！どうぞよろしくお祈りいたします！



東北芸工大G1グラメ賞(グラフィックコンテスト)において、「近藤賞」を受賞。

営業企画部 制作課 デザインチーム

小林 麗奈 (こばやし れな)

Profile

- * 22 歳
- * 福島市出身
- * 東北芸術工科大学デザイン工学部
グラフィックデザイン学科卒
- * 趣味：ハムスターとセキセイイン
コとのふれあい(激辛)

はじめまして、新入社員のスナフキンです！

…ウソです！小林麗奈です。

大学生の頃のあだ名が何故かスナフキンでした。川島印刷でも素敵なあだ名をつけてもらえるように頑張ります。



伊勢神宮での賑かなムードの中、伊勢エビを発見する図。

Webplus 事業部 WEB システム課

佐藤 咲 (さとう さき)

Profile

- * 22 歳
- * 鶴岡市出身
- * 東北芸術工科大学
企画構想学科卒
- * 趣味：ライブに行くこと
- * 好きなもの：
ロックバンドとアイドル

「すごい…！」入社してから何度この言葉を口にしようか。毎日たくさんの発見があり、その度に胸がトキメいています。何もかもが新しい環境で不安を抱える毎日でしたが、最近は少し馴染めてきたかなと思っています。今感じているトキメキを忘れずに、これからも楽しくお仕事をしたいと思っています。よろしくお祈りいたします！



謎の石像さんとなぜかセピア調でツーショットを決めてみた。

Webplus 事業部 WEB システム課

堀越 拓也 (ほりこし たくや)

Profile

- * 20 歳
- * 米沢市出身
- * 専門学校山形 V. カレッジ
ICT クリエイト科卒
- * 趣味：DVD 鑑賞・溪流
釣り(父親の影響で)

Webplus 事業部 Web システム課に配属されました堀越拓也です。生粋の米沢っ子です！夢はコツコツ貯金して海外旅行に行きたいです！！まずはアメリカに行きたいですね！熱中できる趣味もどんどん増やしていきたいのでお誘い待ってます！これからご迷惑をおかけするとは思いますが、どうかよろしくお祈りいたします m(_ _)m



押忍!肉球部

本日のいつか役に立つかもしれない知識

セキセイインコは芳醇なかほり…。



耳をむしられていたら、ドラ●もんになっていたにや…。

かぐら 男

おんでんにおヒケをむしられて、お顔のヒケがほとんどない。肥満気味のためすぐ捕まる。かわいい。

2匹は子猫の時に捨てられ、保健所に連れて行かれる寸前に、今の飼い主様に引き取られたそうです。大好きな飼い主様や、その子どもたちに愛情をたたくさん注がれ、今では立派な西屋の看板猫「西にゃん」に成長しました!まさに猫の恩返し!映画化も近い!?



焼きカツオなんて何も知りませーん。

なぜおんでんから焼きカツオの匂いが?まさかっ!?

飼い主様からのお言葉

最初は純粋な猫好きから引き取ったおんでんとかぐらですが、子ども達と一緒に遊びながら育ったためか、自分のことを人間だとたぶん思っていて、初めて会うお客様にも物怖じしません。まだ若いですが、看板猫として家族の一員として、これからも大切にしていきたいです。(湯滝の宿 西屋 若女将)



おんでんとかぐらに会えるお宿はコチラ!



白布温泉
湯滝の宿 西屋

住所: 〒992-1472 山形県米沢市大字関1527
TEL: 0238-55-2480
E-mail: reserve@nishiya-shirabu.jp
URL: http://www.nishiya-shirabu.jp/



ハム

おんでん 男

ツンデレ系。男の子なのに声がめっちゃめっちゃ可愛くて、1日留守にしていると、真っ先に飛んできてスリスリかわい。

おかえりにやさいませー!ご主人様!

あなたの自慢のペットをかわしま通信で紹介してみませんか?まずは下記のメールアドレスまでご連絡ください!
かわしま通信編集部 押忍!肉球部係 担当: 二宮 k-ninomiya@kawa-prt.com



物欲MAX★米沢牛争奪 花よりBINGO!!

@川島印刷2016 新入社員歓迎会&観桜会

去る4月16日(土)に川島印刷恒例の観桜会が開催されました。今回の観桜会の目玉は、何と言っても米沢牛が当たるとウワサのビンゴ大会!観桜会スタッフも印刷屋の技術をフル活用し、あの手この手でビンゴを盛り上げます!

開始3日前から社内では主導権の奪い合いが始まり、運を保存したり、仕事で貸しを作ったりといった地味な闘いが続きましたが、新入社員の挨拶でまさかの「米沢牛は私の物」発言が飛び出すというサプライズ!大人の対応を求められる先輩達に緊張が走ります! 気になる決着の行方はコチラ→

ビンゴを制する者は川島を制す!

米沢牛をゲットし、興奮気味の皆さん



あることないこと!かわスポNEWS!!



TV番組のような
賞品パネルが登場し
我々の物欲をかき
立てます!!

梅の一声

春といえば、やっぱりこれ!ビンゴですね!
無欲の代名詞である私梅津もこの日はかりは物欲にまみれてしまいました!そういえば今年
は超暖冬で開花も早く、もう夏タイヤですよ!



私の物欲も
賞品もゲット!

おきたまイベント情報

2016 5月6日~6月

5月(6日以降)		May	6月	June
~8日	めざま祭GW(飯豊)		1日~7月上旬	南陽のバラまつり(南陽)
8日	第34回全国白川ダム湖畔マラソン大会(飯豊)		4日	前田慶次 四百五回忌供養祭(米沢)
10日~31日	長井白つつじまつり(長井)		11日	ひめざゆりウォーク(川西)
13日	高い山の日(白鷹)		12日	どんでん平ゆり園オープン(飯豊)
13日~15日	川西タリヤ園球根直売会(川西)		14日	ドラマチック戎市(米沢)
15日	ドラマチック戎市(米沢)		14日~7/6日	長井あやめまつり(長井)
21日	長井黒獅子まつり(長井)		18日	トリブルトリップin川西タウン(川西)
22日	三ツ瀧不動尊祭礼(白鷹)		18日	ワインフェスティバル in 南陽(南陽)
29日	田んぼアート田植体験(米沢)		18日~7/17日	小野川温泉ほたるまつり(米沢)
5/1~5/5のイベント情報は発行日の都合上省略いたしました。			18日~7/10日	置賜公園ハーブガーデンフェア(川西)
			19日	初夏の田舎歩き(白鷹)

※2016年4月末現在の情報です。変更となる場合もありますのでお確かめのうえお出かけください。

次号

かわしま通信
Kawashima Tsusin

Vol. 42
July 2016

2016年7月1日 発行予定
かわしま通信は隔月(奇数月)発行です。

かわしま通信 Kawashima Tsusin Vol.41 May 2016 2016年5月6日発行

発行/株式会社 川島印刷

〒992-0021 山形県米沢市大字花沢 221-2
TEL.0238-21-5511 FAX.0238-21-5514

企画・制作/広報委員会 かわしま通信編集部
編集/梅津泰之、鈴木貴美子、二宮幸紀、渡部貴士
表紙イラスト/渡部貴士
取材協力/明月様、鮎よし遊様、湯滝の宿西屋様

かわしま通信は、川島印刷ホームページ
からもご覧いただくことができます。
<https://kawa-prt.com>



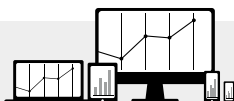
川島印刷 検索

facebook. <https://www.facebook.com/kawa prt>

川島印刷のWeb制作は 創るだけでは終わらない

W+WebPlus

<https://web-plus.jp/>



TEL.0238-21-5511
(川島印刷内) 営業時間 9:00-17:15

川島 Webplus 検索