



AZABU KITCHEN

ご当地

2024-12

麻生病院栄養科

氷川丸風ドライカレー
9月11日

- ・ 氷川丸風ドライカレー
- ・ 海草サラダ
- ・ パイン



郵船式ドライカレー

チャーハンのご飯と混ぜて炒めたものとは異なり、挽肉や野菜のみじん切りを炒めてスープとカレー粉を加えて、時間をかけてじっくり煮込んだもので、それに茹で卵やフライドオニオンを添えるのが郵船式。明治時代に欧州航路船上で日本人のコックが考案したと伝えられています。



『氷川丸』～海に浮かぶ最高のホテル～

1930年代に活躍した日本郵船の社船『氷川丸』はオーシャンライナー全盛期の優美な船型と、一流シェフの料理をはじめとする最高のサービスにより、北太平洋の女王と呼ばれていました。チャーリーチャップリン氏のような有名人も乗船された豪華客船で、日本版のタイタニック号と言われています！

麻生オリジナル郵船式ドライカレーレシピはこちら➔

氷川丸 で出されていたドライカレーを麻生風に再現！！



【 材料 4人分 】

玉葱	320g	カレー粉	4g	卵	2個
人参	80g	オールスパイス	少々	玉葱	80g
レーズン	20g	赤ワイン	20cc	小麦粉	大さじ2
牛挽肉	200g	コンソメ	小さじ1	サラダ油	適量
にんにく	6g	ローリエ	適量		
生姜	6g	鶏ガラスープ	200cc		
カレールウ	40g	ケチャップ	大さじ1/2		
バター	8g	ウスターソース	大さじ1/2		
サラダ油	適量	はちみつ	小さじ1/2		
		醤油	小さじ2		



【 作り方 】

- ① 玉葱、人参、生姜、にんにくをすべてみじん切りに、レーズンは飛く刻む。
- ② フライパンに油を熱し、中火で生姜とにんにくを炒め、さらにバターを加え、玉葱、人参、牛挽肉をよく炒める。Aの調味料を加え、中火で煮込む。
- ③ ②にレーズンを加え、水分が少なくなってきたら、火を止めてカレールウを加えて軽く煮込み、さらに水分をとばす。
- ④ ③にBの調味料を加えて味を整える。

～トッピング～

卵は茹でて輪切りにし、スライスした玉葱に小麦粉をつけて170℃の油で揚げ、フライドオニオンを作り、ドライカレーに添える。

