



「日々研究です」と話す今野大地さん。「じゃがいもやニンジン、ブロッコリーなどの野菜も、それぞれの味を楽しめるように、茹でたり揚げたりと別々に下ごしらえしています。ぜひ味わってほしいですね」。

「ごろごろ角煮とスパイス大根」1500円。写真はスープがサグSABAスープ(プラス150円)、スパイスは赤いかへる、辛さ3番。



「SOUP CURRY かへるまへる」

札幌市白石区北郷3条4丁目11-1 田畑ビル1階
☎011-876-0014
営業時間:11:00~20:00
(L.O.19:30)、月曜はランチ営業のみ11:00~15:00(L.O.14:30)
※スープがなくなり次第終了
定休日:火曜※水曜も休みの場合あり。SNS(インスタグラム)グループで確認を
JR白石駅から徒歩約5分
駐車場あり(1台)



文/上杉規子 写真/本田 光

・表記の金額は全て税込みです。

・記事の内容、表示金額は

2024年1月15日時点のものです。

こだわりが詰まった絶品スープカレー

ほろほろチキンレッグとぷりぷり牡蠣

さっぼろ

(札幌市:SOUP CURRY かへるまへる)



「ほろほろチキンレッグとぷりぷり牡蠣」1500円。広島産の大きな牡蠣が3個入った店一番の人気メニュー。写真はオリジナルスープで、スパイスがMIX(プラス100円)の辛さ3番。ライスは通常200グラムで、増減することも可能。

駅まわり
味めぐり

NO.
168

北の
食探歩

札幌のソウルフードのひとつといえるのが、スープカレー。令和二年十二月にJR白石^{しろいし}駅徒歩約五分の北13条北郷通沿いにオープンした「SOUP CURRY かへるまへる」。多くのスープカレー通を虜にしている。

「スープや辛さだけでなく、辛さの決め手となるスパイスを選ぶのが特徴」と話してくれたのは、店主の今野^{こんの}大地^{たいち}さん。「組み合わせは八十六通り。いろいろ食べ比べて、自分好みの味を探してほしいです」とも。いろいろ試行錯誤したという店自慢のスープは、香味野菜と鶏・豚・牛とともに十二種類のスパイスを加えて、十時間ほど煮込む。このオリジナルスープを基に、サグ(ホウレン草)やSABA、コナツツ、ガラナ、イカ墨、サグSABAと七種類のスープを用意。

そしてスパイスは、韓国唐辛子にトマトや玉ねぎ、スパイスで作った「赤いかへる」と、青唐辛子やレモンがベースの「緑のまへる」、MIX(プラス百円)の三種類。辛さは

スープ×スパイス×辛さの組み合わせは86通り

十段階。「三番で中辛。八番や九番を選ぶ人も多いです。うちのは、痛くなる辛さではなく、旨みのある辛さ。十番以上をオーダーする人もいますよ」。

一番人気だというサグSABAスープの赤いかへる三番をいただくと、和の味わりに奥行きのある辛さが旨みとともに広がる。ライスマススープカレーにあうように工夫を重ね、北海道産のブレンド米をタメリック、クミン、塩などで炊いている。女性にはハート型で提供されるのもちよつと嬉しい。トッピングや奥様の涼香^{りょうか}さんが作る副菜もいろいろ。

一つ一つにこだわって提供されるスープカレーで、心身ともに温まってホッリとなるだろう。

U

RIDE & DINE

“SOUP CURRY Karu Maru”

Tabata Bldg. F1, Kitago 3-jo
4-chome 11-1, Shiroishi-ku,
Sapporo
About 5-minute walk from JR
Shiroishi Station
☎011-876-0014
Hours: 11:00 - 20:00 (L.O. 19:30)
Open for lunch only on Mondays
from 11:00 - 15:00 (L.O. 14:30)
*Closes once the soup supply
runs out.
Closed: Tuesdays *May be closed
some Wednesdays. Please confirm
by SNS (Instagram and Google).
Parking: Available

Exquisite soup curry full of particularity

Tender chicken leg and plump oysters

(Sapporo: SOUP CURRY Karu Maru)

86 different combinations of soup x seasoning x spiciness

SOUP CURRY Karu Maru soup curry restaurant is located about 5 minutes on foot from JR Shiroishi Station along Kita 13 Jo Kitago-dori Avenue. There are seven types of their special soups to choose from, so customers will first choose the soup they want, then decide which of the three spices and level of spiciness they want. This is the unique style of SOUP CURRY Karu Maru. The rice is made from Hokkaido brand rice which is then seasoned with tumeric, cumin, and salt when cooked to pair with the soup curry. There are many toppings and extra vegetables to choose from as well. Each ingredient, from the soup and spices, to the vegetables and rice used for each dish, is carefully selected to create the ultimate soup curry. There is no doubt this hot dish will warm both body and soul.

车站周边美食选

“SOUP CURRY Karu Maru”

札幌市白石区北郷3条4丁目11-1
田畑大厦1楼
从JR白石站步行约5分钟
☎011-876-0014
营业时间: 11:00~20:00
(点餐受理至19:30), 周一仅午餐时段
营业 11:00~15:00 (点餐受理至
14:30) ※汤底售完即打烊
休息日: 周二 ※周三有时也会休息。
请在社交网站 (IG、谷歌) 确认。
停车场: 有

讲究细节的绝品汤咖喱

酥嫩的鸡腿和肥美的牡蛎 (札幌市: SOUP CURRY Karu Maru)

汤底×香料×辣度 共有86种搭配方式

这家名为“SOUP CURRY Karu Maru”的汤咖喱店位于距离 JR 白石站步行约 5 分钟的北 13 条北乡大道旁。店家自信满满的汤底共有 7 种。点餐方式是先选汤底，再选香料(三种任选)和辣度。米饭使用北海道产的品牌米，添加黄姜、孜然、盐等煮成口感略硬的饭，使其更适合搭配汤咖喱。此外，还提供多样的配料和副菜。从汤底、香料、食材到米饭，每一个细节都精心呈现，用心制作的汤咖喱不容错过。相信这将为 您带来暖心又满足的美味体验。

车站周边美食选

“SOUP CURRY Karu Maru”

札幌市白石区北郷3条4丁目11-1
田畑大厦1楼
从JR白石站步行约5分钟
☎011-876-0014
营业时间: 11:00~20:00
(点餐受理至19:30), 周一仅午餐时段
营业 11:00~15:00 (点餐受理至
14:30) ※汤底售完即打烊
休息日: 周二 ※周三有时也会休息。
行前请上SNS (IG、Google) 确认。
停车场: 有

講究細節的絕品湯咖喱

嫩滑的雞腿和肥美的牡蠣 (札幌市: SOUP CURRY Karu Maru)

湯底×香料×辣度 共有86種搭配方式

這家湯咖喱位於距離JR白石站步行約5分鐘的北13條北鄉通旁，名為「SOUP CURRY Karu Maru」。引以為傲的湯底共有7種。這家店獨特的風格是選擇湯底後，可再選擇三種香料和辣度。米飯也是採用北海道產的品牌米，經過添加黃薑、孜然、鹽等烹煮，使口感略硬，更適合搭配湯咖喱。此外，還提供多樣的配料和副菜。請勿錯過這家用心打造的湯咖喱，從湯底、香料、食材到米飯，每一個細節都精心呈現。相信這將為您帶來暖心又滿足的美味體驗。

역 주변의 맛집

“SOUP CURRY Karu Maru”

삿포로시 시로이시구 기타고 3조 4
초메 11-1
다바타 빌딩 1층
JR시로이시역에서 도보로 약 5분
☎011-876-0014
영업시간: 11:00 ~ 20:00
(L.O.19:30), 월요일은 런치만 영업
11:00 ~ 15:00(L.O.14:30)
※수프 소진 시 영업 종료
정기휴일: 화요일 ※수요일도 휴일인
경우가 있으므로 SNS(인스타그램,
구글)를 확인해 주십시오.
주사장: 완비

특별함이 가득한 일품 수프카레

부드러운 닭다리와 탱글탱글한 굴 (삿포로시: SOUP CURRY Karu Maru)

수프×향신료×매운맛 정도의 조합은 86가지

JR시로이시역에서 도보로 약 5분 거리의 기타 13조 기타고도리에 있는 수프카레 ‘SOUP CURRY Karu Maru’ . 7종류의 특별한 수프가 있습니다. 수프를 먼저 선택한 후, 3종류의 향신료 중 한 가지와 매운맛 정도를 주문하는 것이 이 가게의 스타일입니다. 밥도 홋카이도산 브랜드 쌀을 사용하여 수프카레에 잘 어울리도록 강황, 쿠민, 소금 등을 넣고 조금 된밥을 짓고 있습니다. 또한 토핑과 야채 중심의 반찬도 다양하게 준비되어 있습니다. 수프와 향신료, 들어가는 재료와 밥, 하나하나를 고집스럽게 준비하여 제공하고 있는 수프카레를 꼭 맛보시기 바랍니다. 몸과 마음이 모두 따뜻하고 포근해질 것입니다.