



「考えてみたら、こだわりばかりかも。皿もうちの自慢です」と、一品一品を丁寧に調理をする久慈さん。

納豆キーマベジダブルカレー990円。久慈さんが修業をした「村上カレー店ダブル」の味を受け継いだ人気メニューで、通年提供。



3月まで提供の冬季限定メニュー

牡蠣とミルクのカレー

ほろむい くじ カリー
(幌向駅:久慈咖喱)



牡蠣とミルクのカレー1400円。冬季限定メニュー。具材は牡蠣5個に、じゃがいも、人参、豆腐、カイワレ大根、ミルク、トマトピューレなどが入る。豆皿は右が干し柿とキュウリのライタ、左は海老と生姜のアチャール(ともに130円)。

駅まわり
味めぐり

NO.
178

北の
食探歩



「久慈咖喱」

岩見沢市幌向南3条4-297
☎0126-28-9090
営業時間:11:00~16:00
定休日:日曜、不定休
JR幌向駅から徒歩約13分
駐車場あり
※支払いは現金のみ



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11月19日時点のものです。

「こだわりは、特になikkan」と、困り顔をしていた久慈さん。ただ話を伺っていると、こだわりばかり。たとえば「まずカレー店っぽくしたくなかったんです。照明、テーブルなども僕がみつめました」と。確かに、洗練されたレストランのように店内はお洒落な雰囲気、大きな窓の外には雪原が広がっていた。「地元の岩見沢産の玉ねぎを使い、スパイスは基本十六種類。入る具材にあわせて、仕込み段階でスパイスを変えたりします。修業した店の味を守りつつ、上品な味に仕上げたいと思っています」とも。辛さは無料で五十番までを用意。一番注文が多いのは三十番だという。「十番以上が辛口。店としては、辛めのほうがお勧めです。味の

「お盆の上は、僕のこだわりが詰まっています」

バランスが良くなり、おいしいと思います。なかには百番をオーダーする方もいますよ」。

副菜として、十種類ほどの豆皿が用意されているのも嬉しい。趣のある器で提供されるのは、旬の素材などを使ったスパイス料理。「副菜としてそのまま味わってもいいし、カレーに混ぜて味変を楽しんでもらっても。好みの味を見つけてほしいです」。

スープカレーと注文を受けた豆皿を、一つのお盆にのせて出すのも久慈さんのこだわり。「見た目も楽しいでしょ。お盆の上は、僕のこだわりが詰まっています」と優しく微笑む。いずれも、丁寧に調理されているのが伝わってくるおいしさだ。

JR幌向駅からちよと歩くが、住宅地を抜けて田園風景が広がる中、あけぼの公園の向かいに今人気のスープカレーの店がある。札幌の「村上カレー店ダブル」で修業した久慈健太郎さんが、令和三年に開いた「久慈咖喱」だ。

RIDE & DINE

“Kuji Curry”

Horomui Minami 3-Jo 4-297,
Iwamizawa
About a 13 minute walk from
JR Horomui Station
☎ 0126-28-9090
Hours:
11:00 - 16:00
Closed:
Sundays and some random days
Parking: Available

Special winter menu available only until March

Oyster and Milk Curry (Horomui Station: Kuji Curry)

Serving Soup Curry and Side Dishes on a Tray

Just 13 minutes on foot from JR Horomui Station, through the residential area and right across from Akebono Park is Kuji Curry, a soup curry restaurant recently gaining popularity. The soup curry menu is extensive, offering seasonal specials as well. There are up to 50 levels of spiciness to choose from for free, the most popular being number 30. The owner explains, "the spicier the curry, the more you can experience the delicious flavor of soup curry." The small side dishes served with the curry come in 10 different options. The soup curry and side dishes are served on a tray. It is easy to tell by the delicious taste that of each dish is carefully prepared and cooked. Please note that the restaurant is only open until 4:00 PM, and only accepts cash.

车站周边美食选

“Kuji Curry”

岩見澤市幌向南3条4-297
从JR幌向站步行约13分钟
☎ 0126-28-9090
营业时间: 11:00~16:00
休息日: 周日、不定休
停车场: 有

供应至3月底的冬季限定菜单

牡蛎牛奶咖喱 (幌向站: Kuji Curry)

汤咖喱与小菜一同盛于托盘上供应

从JR幌向站步行约13分钟即可到达。穿过住宅区后，位于曙公园对面的便是目前备受欢迎的汤咖喱店Kuji Curry。店内汤咖喱的菜单种类丰富，还提供季节限定的特别菜品。辣度可以免费选择，最高可达50级，其中最受顾客喜爱的是30级辣度。店主表示：“稍微辣一些，更能品味汤咖喱的独特风味”。此外，店内还准备了约10种精緻的小碟副菜，几种副菜与汤咖喱一同放在托盘上供应，让人感受到每一道料理都经过细心烹调的用心与美味。营业时间仅至下午4点，且只接受现金付款，请务必留意。

車站周邊美食選

“Kuji Curry”

岩見澤市幌向南3條4-297
從JR幌向站步行約13分鐘
☎0126-28-9090
營業時間: 11:00~16:00
公休日: 週日、不定休
停車場: 有

供應至3月底的冬季限定菜單

牡蠣牛奶咖喱 (幌向站: Kuji Curry)

湯咖喱與小菜一同盛於托盤上供應

從JR幌向站步行約13分鐘即可到達。穿過住宅區後，位在曙公園對面的便是目前備受歡迎的湯咖喱店Kuji Curry。店內湯咖喱的菜單種類豐富，還提供季節限定的特別菜品。辣度可以免費選擇，最高可達50級，其中最受顧客喜愛的是30級辣度。店主表示：“稍微辣一些，更能品味湯咖喱的獨特風味。”此外，店內還準備了約10種精緻的小碟副菜，與湯咖喱一同放在托盤上供應，讓人感受到每一道料理都經過細心烹調的用心與美味。營業時間僅至下午4點，且只接受現金付款，請務必留意。

역 주변의 맛집

“Kuji Curry”

이와미자와시 호로무이미나미
3-4-297
JR호로무이역에서 도보로 약 13분
☎0126-28-9090
영업시간: 11:00 ~ 16:00
정기휴일: 일요일, 부정기 휴일
주차장: 완비

3월까지 제공되는 겨울 한정 메뉴

굴과 밀크 카레 (호로무이역: Kuji Curry)

쟁반에 수프카레와 작은 그릇에 담긴 반찬을 함께 올려 제공

JR호로무이역에서 도보로 약 13분. 요즘 인기 있는 수프카레 음식점 ‘Kuji Curry’는 주택가를 지나 아케보노 공원의 맞은편에 위치합니다. 수프카레 메뉴도 다양하고 계절 한정 메뉴도 있습니다. 매운 정도는 무료로 50단계 중에서 선택할 수 있으며, 30단계가 가장 인기 있습니다. 가게 주인은 ‘수프카레는 매운 편이 그 맛을 더 느낄 수 있습니다.’라고 이야기합니다. 또한 작은 그릇에 담긴 반찬 메뉴가 10종류 정도 있으며, 쟁반에 수프카레와 주문한 반찬 메뉴가 함께 올려 제공됩니다. 모두 정성스럽게 조리되었다는 것을 느낄 수 있는 맛입니다. 영업시간은 오후 4시까지이며, 현금 결제만 가능하므로 주의하시기 바랍니다.