

「もったいない」を、 「おいしい」に変えるしあわせ。

水曜日の^{たま}猫 経営者 高橋俊介 Takahashi Shunsuke



高橋さんは、筑西市でカレー店を営んでいます。

看板メニューは、時間をかけてじっくり煮込んだ牛すじカレー。

その奥深い味わいの中に、さりげなく活かされているのが、規格外となった梨です。

形や大きさの理由で市場に出せない梨を、砂糖を使わずにおいしく煮詰め、

チャツネやペーストに加工し、カレーの隠し味として加えています。

「もったいないから」ではなく、「この味がいちばんおいしいから」にしたい。

そう言いながら、厨房で鍋と向き合い、一皿一皿に手間を惜しまず、つくり上げる。

知らずに口にした人の記憶の中に、梨のやさしい甘みとコクのあるカレーの余韻が、静かに残っていくのです。

■ 高橋さんのおすそわけは、
梨を使った商品開発や起業についてアドバイスすることです。

連絡先は、メール：shunsuke1966@gmail.com