



肉がメインのカレーで大人気 こだわりのレトルト商品も発売

(株)GY カレーの店 マボロシ 代表取締役 室永 元気 氏

GY (中央区中央) は、「カレーの店 マボロシ」と「もつ煮の店 マボロシ」の2業態を展開しています。特に相模原市役所近くのカレー店はランチだけの営業で、早朝から整理券を求めて行列ができるほどの盛況ぶりです。注文を受けてから調理をする独特のスタイルも、ネット記事やSNSなどで話題となっています。8月にはレトルトカレーを発売するなど、店舗営業とレトルト販売の両輪で事業を展開中です。今回はカレーへのこだわりについて聞きました。

■行列ができる人気店

「カレーの店 マボロシ」は2011年4月、室永社長が妻の秀江さんとともに開店しました。「当初1年間は

夜まで営業していましたが、1日にお客さまが8人しか来ない日もあるなど、客足はまばらでした」(室永社長)。ところが秀江さんは意に介

さず、「そのうちお客さんがたくさん来るようになるよ」と焦る様子はありませんでした。

実際に「商工会議所や市役所の方々に開店当初から通ってもらったお陰もあり、開店から1年もすると店がにぎわうようになりました」(室永社長)。周辺で働く人々や地域住民にも、口コミで評判が広まったようです。

室永夫妻はもともと、二人で商売を始めたいと考え「緑区大島にあった『カラッタカレー』というお気に



1 今年販売を開始した3種のレトルトカレー
3 赤い屋根とれのれんが目印の店舗外観

2 スパイス香るボリューム満点のチキンカレー
4 アンティーク品が並び店内

入りだったカレー店の閉店を知ったことが、創業のきっかけでした」(室永社長)。そして今でも師と仰ぐ同店の店主から、カレーの作り方を一から教えてもらいました。

■注文を受けてから作り始める

現在、カレーのメニューはチキンとポークの2種類。トッピングもあります。お客さんから注文を受けてから肉を焼き始め、スパイスを加えて調理するため、注文からカレーの提供までに10分ほど時間がかかります。

その代わりに「スパイスの香りが立ち始め、焼いたばかりの肉が発する独特の風味や味がする、珍しいカレーに仕上がっていると思います」と、室永社長は胸を張ります。スパ

イスは粉状ではなく、そのままの形状をしたホールスパイスを仕入れ、その日に使う分だけを挽くというこだわりようです。また、店舗では持ち帰りにも対応しています。

■3種類のカレーを発売

25年8月には、同店が監修するレトルトカレーを発売しました。「マトンキーマ」「ポークカレー」「チキンカレー」の計3種類で、後からかける特製スパイスも付いています。店舗やメーカーのECサイト、デパートの催事などで販売。いち押しは、マトンキーマだといいます。

室永社長は当初、味の再現性などの問題から、レトルトカレーの話を持ちかけられても、商品化を断って

いたといいます。ところが、今回、レトルトカレーを作ってもらっているメーカーと出会ったことで、考えが変わったそうです。「丁寧な作り方をしているし、店と同じ味ではなくても、店の雰囲気が出たレトルトカレーを作ってくれるのではないかい、お願いすることにしました」(室永社長)。レトルトカレーの製造工程ですべてを機械化するのではなく、一部を手作業で行っています。今後は店舗運営とレトルトカレーを両輪として、事業を展開していく方針です。

(株)GY カレーの店 マボロシ
〒252-0239
相模原市中央区中央3-7-1