

第3回 弊社社員の出身地別 各地のソウルフード紹介

ここでは、「ソウルフード」を地域特有の料理もしくは、その地域で親しまれている郷土料理ということで、ドボク管理社員の出身地をもとに調べ紹介しています。

第3回目は、帯広の「インディアンカレー」を紹介します。本社設計部に西帯広出身のものが一名おりました。

カレーショップ インディアン インディアンカレー

写真のカレーは421円(税込)
ルーのみだと313円(税込)

帯広市



十勝は豚丼も有名ですが 「インディアンカレー」も!

帯広のソウルフードといえば豚丼が真っ先に思い浮かびますが、他にもあるんです。それがカレーショップインディアンのカレーです。1号店オープンより今年で49年、帯広市民の食文化にしっかりと染みこんでいるこのインディアンカレー。イートインオンリーかと思いきや『テイクアウト』OK!なんてステキだと思いませんか。お店では持ち帰りの容器(有料)も用意されていますが、お鍋を持参して行って購入するのが「通」の買い方? まるで昔、豆腐を買いに行った時と似たような、生活に密着したこの感じ。お店でも大歓迎なんだそうです。久しぶりに食べて、おいしかったです。

カレーショップ インディアン

帯広を中心に市内10店舗と釧路に2店舗
詳しくは右のQRコードからご確認ください



鍋持参です!

特集で紹介した肉まんをみんなで食べました!

今回の特集で購入してきた肉まんを、みんなに食べてもらいました。特に、会社の近所のパオロンさんからは人数分買って来たこともあり、感想の数も多くなっています。すべて個人的感想です。

● Toko-Tokoの肉まん(清里町)

1. 自家製玉ねぎのたっぷり入った肉まんは私的にはイチオシです!!
2. 6種類もあり、見た目もかわいらしくて全部いただいてしまいそう。
3. 肉まんにたっぷりの自家製タマネギは、コクがあって絶品でした!
4. 何個でも食べられちゃうサイズがやさしく、食べてホッとする味。
5. ちょっと小腹の空いたときにぴったりなサイズでうれしい。

● 点香苑の肉まん(美幌町)

1. 噂には聞いてたが、現物はボリュームあり過ぎて驚いた。
2. 「小腹が空いたので」と言って、いただく次元じゃないよね。
3. 手にした時のハンパないずっしり感がすごい。
4. 餡は豚肉と野菜がジューシーでコショウがぴりっと効き美味。
5. 大きすぎて、これを食べたら他のものが食べられない。小ぶりサイズのもあればたぶん買うと思う。
6. おいしくて昼に2個食べたら、晩飯が食えなかった。

● 包籠の肉まん(北見市)

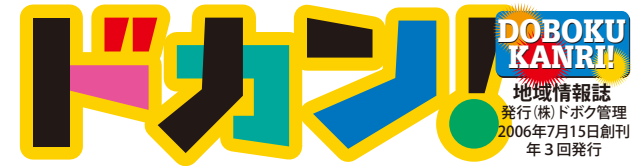
1. あん(中の具)がどぶりで食感もあり、ボリュームで満足感があって生地がモチモチしている。値段の割にでかい。
2. 大きくてお腹がいっぱいになる。個人的にはやや薄味だった。
3. 冷めてもおいしかった。
4. 価格の割にはボリュームがある。一個一食分あり、冷めてたせいか皮がやや硬く重厚な食感、中はグー、蒸したてを食べたかった。
5. 薄味の感はあるが素材本来の味が感じられた。皮は厚めでモチっとした食感。
6. ボリュームがあり一個でお腹いっぱい。味はちょうどイイ味、ただ皮が少し硬かった。
7. 価格の割にはボリューム満点、皮が少し硬めで若者向けかな。
8. 160円としてはボリュームがあり、コンビニの肉まんより肉厚の皮でもっちり感があり中の具材もジューシー。
9. ちょうどいい大きさで、ぱくぱくといただきました(∩o∩)
10. パオロンは学生が多いと思うので、お財布に優しいお値段!
11. 肉まん特有の「あん」の食感がたまらなかった(^^)
- 12.モチモチとした量感のある皮とあんの具材が大きく、素材の旨さがたっぷりのデカまん!

建設コンサルタント業・測量業・補償コンサルタント業・建築設計
ISO 9001 : 2008認証登録



株式会社ドボク管理

本社 ● 090-0801 北見市春光町1丁目24番地3 TEL.0157-26-3321 FAX.0157-22-7508
札幌支店 ● 001-0011 札幌市北区北11条西2丁目2番17号 TEL.011-708-0708 FAX.011-708-7700
旭川支店 ● 070-0831 旭川市旭町1条13丁目688番144 TEL.0166-54-7270 FAX.0166-51-1363
網走出張所 ● 093-0076 網走市北6条西3丁目3番地 TEL.0152-43-4150 FAX.0152-43-4160



<http://www.dobokukanri.co.jp/>



NO.35
2017.10.15

これからの季節、
肉まんが無性に
恋しくなります!

ドボク管理
社内教育・資格取得プログラム

特集 | オホーツク地域の
新・三大肉まん!

株式会社ドボク管理