

大妻女子大学 × 新宿 中村屋

変わらない「おいしい」を、いつもあたらしく。

大妻女子大学短期大学部の授業

「キャリア・デベロップメント・プログラム」(2022年度)の提案を実現

企業が抱える課題に対し、学生と企業が協力して解決案を提言、具体化していくプログラムです。テーマは「次世代の新たなカレー開発の提案」。中村屋の歴史を知ることから始まり、学生ならではの感性とマーケティング分析を駆使して提案された多数のメニュー案。その中から実現可能な案をチョイスして生み出された今回のスペシャルコラボメニューです。学生から広がる中村屋の歴史と伝統、ひとりでも多くの方に伝われば幸いです。

「中村屋純印度式カレー」の歴史

1901(明治34)年、東京・本郷でパン屋として創業した中村屋は、8年後に本店を新宿へ移転。以後、和菓子、洋菓子和事業を広げます。お客様からのご要望もあり、1927(昭和2)年6月12日に喫茶部(レストラン)を開設。と同時に「純印度式カレー」を発売しました。発売のきっかけは創業者とインド独立運動の志士ラス・ビハリ・ボースとの出会いです。当時、日本ではイギリスから伝わった欧風カレーが主流でした。ボースは祖国インドの本場のカレーを日本人に食べてもらいたいとメニューに提案したのです。

昭和初期の幻の米 “白目米”

小粒でべとつかず、カレーソースをかけると平均して浸透し、一粒一粒に良く絡まり、インドカレーの味を引き立てるお米です。

～白目米復活の経緯～

白目米は江戸時代、武州幸手で栽培されていた最高級米です。中村屋創業者の相馬愛蔵は白目米がカレーに最も合うと考え契約栽培を依頼しました。その後、昭和13年頃までインドカレーに用いておりましたが、第二次世界大戦で米穀統制が行われると、作付け量の少ない白目米は栽培されなくなり、幻の米となったのです。

中村屋では平成8年にインドカレー誕生70周年を記念し幻の米となっていた白目米を2年間かけ、半世紀ぶりに復活させ農林水産大臣賞も受賞しました。



野菜カレー

コシヒカリ

白目米