



▲ログハウス調の店内にはジャズが流れ、温かい雰囲気だ。店名はジャズピアニスト・秋吉敏子のアルバム「花魁譚」にちなんでいる

## 毎日食べたくなる

### 不動の一番人気

ある日の昼下がり、朝日町甘久のレストラン「オイランタン」を訪ねた。席に着くと、スタッフの岸川和子さんが人懐っこい笑顔でやってくる。豊富なメニューを前に注文を決めかねていると、「キノコとトマトのキーマカレー」（サラダ付き、1240円）がお勧めだという。

訊けば、10種類以上のスパイスをブレンドし、素材にとことんこだわった一品。このお店の一番人気で、毎日食べにくる常連もいるというから、これを味わわずして帰るわけにはいかないだろう。

注文を受けて、厨房ではコックの真崎弘幸さんが腕を振るう。

さて、「キノコとトマトのキーマカレー」の作り方はシンプル。まず、マーガリンでシメジ・ピーマンを軽く炒めた後、豚挽き肉とトマトを加えてさらに火を通す。そこに、自慢のインドカレーを合わせてなじませれば出来上がりだ。

このインドカレーは、30年前の創業以来、試行錯誤を繰り返してできた。スパイスの風味が飛ばないように、特に煮込む時間に気を使っているそうだ。



▲素材はなるべく地元産を使う。カレーソースと新鮮な挽き肉や野菜が絶妙の味わいを生み出す

## 「やさしい辛さ」が後を引く

運ばれてきた「キノコとトマトのキーマカレー」は、彩り豊かでボリュームも十分。

サブランライスにカレーをかけて一緒に口に運べば、スパイスの芳醇な香



▲岸川さん(左)と真崎さん(右)はともに勤続20年以上のベテラン。「ドリアやピザもおいしいので、食べに来てください」とのこと

りが鼻腔をくすぐる。続いて、じんわりと辛さが舌に伝わってきた。決して尖った感じではなく、優しい辛さだ。

また豚挽き肉は粒が大きく、野菜は適度なシャキシャキ感が残されているため、食感も楽しめる。なるほど、毎日食べたくなる人がいるのも頷ける味だった。



◀「チーズたっぷりの卵とコーンのドリア」など、多彩なメニューがうれしい。カレー、ピザ、スパゲッティ、ドリアをさまざまに組み合わせたセットメニューもある



**オイランタン** 朝日町大字甘久2260-1  
☎0954(22)2817  
営業時間 11:00~21:00 火曜定休  
ランチは10種類で699円~

このコーナーでは、みなさまからの情報やご意見ご要望をお待ちしています。気になるお店や行ってみたい場所など、何でも構いません。

〒843-8639 武雄市武雄町大字昭和1-1  
武雄市フェイスブック・シティ課 市報担当  
☎0954(23)9121

### 【有料広告】

## テレビ九州のケーブルインターネットはサービスUP♪UP♪

料金そのままサービス・通信速度がアップしました!!

■ライトコース 128k→1M	■ベーシックコース 4M→8M
■ブロードコース 12M→30M	■160メガコース 動的IPが付きま

ご加入済みの方も速度が速くなっています!ご確認下さい! ※下り速度のみ表示

サービスUPその **2** 50メガコース新登場!!

下り50M/上り5M 月額利用料5,250円  
他のコースからの乗換えもOKです(コース変更手数料2,000円)

## ♪ただ今NEETキャンペーン中!

\*初期費用22,050円が→7,000円!\*

月額利用料	160メガコース(速度160M)	6,300円
	50メガコース(速度50M)	5,250円
	ブロードコース(速度30M)	4,200円
	ベーシックコース(速度8M)	3,600円
	ライトコース(速度1M)	2,000円

工事の予約・お問い合わせはお電話下さい

www.ktknet.ne.jp 嬉野市嬉野町下野甲 716-21 ☎0954-20-2580 株式会社 **テレビ九州**