



## 山中崇さんが伊豆の食材を活かして オリジナルカレー作りに挑戦！



**放送日時：5月26日（日）よる7時00分 放送**

日本BS放送株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長 近藤 和行、以下「BS11」)は、5月26日（日）よる7時より、「**山中崇のオリジナル・カレー ～至福の一杯漫遊記～**」を放送いたします。

芸能界屈指のカレー好きで、カレーマイスターの資格を持つ俳優の山中崇さんが、こだわりのカレー店の味や様々な当地食材からヒントを得て、オリジナルのカレー作りに挑みます。

今回山中さんがキャンピングカーで訪ねるのは、伊豆のわさび農家が経営するカレー＆ラーメン店やジビエ料理専門店地元の食材が揃う青果店。どんなヒントを得られるのでしょうか。そして、完成したオリジナル・カレーは？

さらに、放送開始直後にオリジナルカレーのレシピを番組HPより配信いたしますので、ぜひ、お楽しみください。



① 今回の舞台は、静岡・伊豆。山中さんは、行きつけのスパイス専門店で購入した様々なスパイスを持ち、キャンピングカーで伊豆を目指す。



② まず訪ねたのは、伊豆の山里にある「伊豆あまからや」。わさび農家を本業に、週末の3日間だけ営業する、山中さんも気になっていた名店。いくつかのカレーの名店からヒントを得て生み出されたラーメンと、伊豆の地鶏「天城軍鶏」を使ったカレーから「オリジナル・カレー」の構想を練る。



③ 狩猟免許を持つシェフが、自ら獲物を捕まえ調理する本格ジビエ専門店「伊豆のジビエ屋 Bistro KEN」。ここで、「骨付きシカのスペアリブカレー」をいただく。ジビエカレーに香り高いハーブ「カルダモン」のシャーベットが合うとか。



④ 伊豆の食材を仕入れに、地元で有名な青果店へ。店主から、スパイスの代わりになる野菜や、フルーツを紹介していただく。さらに、店主のご厚意で伊豆の地鶏「天城軍鶏のガラ」まで手に入れることに成功。



⑤ 名店のアイデアや貴重な地元食材を活かして、オリジナル・カレーの調理開始。1つ1つの食材を丁寧に組み合わせ、軍鶏出汁チキンカレーがメインの、「旅立ちの伊豆 CURRY PLATE」が完成。



⑥ こうして完成した「山中崇オリジナル・カレー」。今回お世話になったお店の方々に振舞うことに。その出来栄は？

さらに、放送開始直後に当レシピを番組HPで大公開！

### <放送情報>

- 放送日時：5月26日（日）よる7時00分～7時55分
- 出演：山中崇（俳優・カレーマイスター）
- 番組HP：<https://www.bs11.jp/entertainment/originalcurry/>
- 見逃し配信（BS11+）：<https://vod.bs11.jp/>

