

| J-pops | Foods | Campus | Topics |
|--|--|--|--|
| <u>Japanese-English</u> <u>Japanese-</u> <u>Simplified Chinese</u> <u>Japanese-Korean</u> | <u>Japanese-English</u> <u>Japanese-</u> <u>Simplified Chinese</u> <u>Japanese-Korean</u> | <u>Japanese-English</u> <u>Japanese-</u> <u>Simplified Chinese</u> <u>Japanese-Korean</u> | <u>Japanese-English</u> <u>Japanese-</u> <u>Simplified Chinese</u> <u>Japanese-Korean</u> |



ネットが火をつけたカレーブーム

いま若者を中心に、空前のカレーブームが訪れている。

日本でのカレーの起源は、札幌農学校で教鞭をとっていたクラーク博士が、学生に作って食べさせたのが始まり、との記録もある。これは、ジャガイモやニンジンを煮込んだルータイプのカレーで、開拓時代の北海道を彷彿とさせる素朴な味だったにちがいない。

その北海道を震源として、平成のカレーブームは広がった。ブームのきっかけは、累計50万ヒットを超えるインターネットの人気Webサイト「札幌激辛カレー批評」だという。

网络掀起的咖喱高潮

以年轻人为中心，正在来临空前的咖喱高潮。

日本咖喱的起源于在札幌农学校执教的克拉克博士所做的炖土豆和胡萝卜的汤式咖喱，仿佛当初开拓时代的北海道，有着朴素的味道。

以北海道为发源地，平成的咖喱高潮渐渐扩大。高潮的开端为累计超过50万点击数的因特网人气网站「札幌麻辣咖喱评论」。

| J-pops | Foods | Campus | Topics |
|---|---|---|---|
| <u>Japanese-English</u> <u>Japanese-Simplified Chinese</u> <u>Japanese-Korean</u> | <u>Japanese-English</u> <u>Japanese-Simplified Chinese</u> <u>Japanese-Korean</u> | <u>Japanese-English</u> <u>Japanese-Simplified Chinese</u> <u>Japanese-Korean</u> | <u>Japanese-English</u> <u>Japanese-Simplified Chinese</u> <u>Japanese-Korean</u> |

100軒を超える札幌のスープカレー店から約50軒を厳選、詳細にその味を紹介した。それが評判を呼び、『北海道スープカレー読本』（樺沢紫苑著 / 亜璃西社刊）なる1冊の本にまとめられ紹介されるに至り、北海道に限られた現象でしかなかったスープカレー・ブームは、いっきに全国に展開した。

ところで、誰からも好まれる国民食と呼ばれながらも、外食としてのカレーはラーメンほど激しい競争にさらされてこなかった。カレーショップで全国展開をはかってきたのは、「CoCo壹番屋」ぐらい。それが、スープカレー・ブームを機に、カレーショップ業界に激震が走りつつある。新しいコンセプトを掲げ、カレーショップ・チェーンに新規参入する企業が相次いでいるからだ。

「ニンニクげんこつラーメン花月」などで全国展開をはかるグロービートジャパンが、昨年9月に東京・高円寺にカレー専門店「井津野屋」をオープン。イカ墨入りのまっ黒なカレーを売り物している。また、三菱商事系のカレー専門店「トーキョールー」は、「欧風煮込みカレー」「辛い野菜カレー」をはじめ、バリエーション豊富なメニューを用意し、関東中心に急展開中で、市場はカレーブームの本格到来を思わせる活況を呈している。

从超过 100 家的札幌的汤式咖喱店中严选 50 家，详细介绍其味道。从此名声大躁，一本『北海道汤式咖喱读本』（桦沢紫苑 著 / 亚璃西 社刊）的介绍，使本来仅限于北海道的汤式咖喱现象，一下子展开到全国。

不过被称为谁都喜欢的国民食品，作为在外就餐，咖喱并没有拉面那样程度的激烈竞争。以咖喱专门的连锁店全国扩张的只有「CoCo 壹番屋」。从此，汤式咖喱高潮给汤式咖喱行业里极大的冲击。很多企业相继以新概念新加入咖喱专门连锁店。

以「ninniku genkotsu 拉面花月」，企图全国扩张的 GLOBEAT JAPAN 去年 9 月在东京高円寺新开张咖喱专门店「井津野屋」。开始出售鱿鱼墨的漆黑的咖喱。三菱商事系的咖喱专门店「TOKYORU」，准备了「欧风炖咖喱」「不辣蔬菜咖喱」等种类丰富的菜单，以关东为中心快速扩张，市场出现咖喱热的日子要到来了。

翻译 文英花