

02

地域おこし協力隊

橋本貴洋

TAKAHIRO HASHIMOTO

MISSION

四万十町の魅力発信

四万十町で生まれ育った経験と大阪で生活した経験を活かし、地元の見線と外からの見線を合わせた新鮮な視点で四万十町の魅力を発信中。協力隊で作成している「りぐらんと」の取材や撮影も中心となって行っています。

思考錯誤を重ねて生み出す

本格スパイスカレー



▲ ローズマリーチキンカレーと
ウメヒジキチキンキーマ



日曜日には
サンドイッチを
提供すること！



◀ テイクアウトする
こともできます。



四万十町出身で、インド料理店でバイトをしたこともあるというほどカレーが好きで橋本さん。これまで食べてきた様々なカレーや料理からそれぞれの特徴を掛け合わせ、毎回独自のカレーを生み出しています。試作では失敗することも少なくないとか。納得のいくカレーができるまで思考錯誤を重ねます。四万十町の食材を使うことも、橋本さんのこだわりの一つです。取材させていだいたときのメニューは、「ローズマリーチキンカレー」と「ウメヒジキチキンキーマ」の2種類。ローズマリーチキンカレーは、爽やかなローズマリーの香りを生かしたチキンカレー。カレーの味とスパイスの香りが立体的に楽しめるのも、橋本さんが作るカレーの特徴の一つです。同じ「4+」のメンバーである吉岡さんは、「橋本さんは決して無理をしない」といいます。周りにあるものやこれまでの経験、そして自分の感覚を大切に、決して無理をせずに「ありのまま」でいること。それが、橋本さんの作るカレーのおいしさの秘訣なのかもしれません。



4+ 金 曜日担当

カレーとラッシー | 11:00 - 14:00

お問い合わせはこちら
※電話はありません。



01

地域おこし協力隊

吉岡亜紀

AKI YOSHIOKA

MISSION

四万十町の情報発信

地域おこし協力隊の活動を伝える「協力隊だより」の発行や、協力隊ならではの視点で四万十町の隠れた魅力や地域の人たちの魅力を発信するフリーペーパー「りぐらんと」の作成など、毎日を楽しみながら様々な活動を展開中。

素材本来の味を生かした

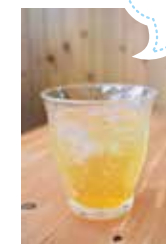
やさしいスパイスカレー



▲ ビネガートマトキーマと
香りのスープキーマ



▲ 豆のカレー



すっきり
爽やか

◀ 四万十町産のショウガを使った
自家製ジンジャーエール



スパイスを家で育てたこともあるというほどのスパイス好きだという吉岡さん。カレーを食べるのも作るのも大好きだといいます。そんな吉岡さんが作るカレーの特徴は、「やさしい味わい」。本格的なスパイスの風味や素材本来の味を生かしながらも、辛すぎない絶妙なバランスで作られたそのカレーは、子どもたちやお年寄りの方からもとても好評の様子。「4+」のメンバーが口を揃えていう吉岡さんの「やさしさ」そのものが、作るカレーにも注がれています。また、四万十町産のショウガをたっぷり使った「自家製ジンジャーエール」も大人気。ほんのり甘くすっきりとしたその味わいは、スパイスカレーにとってもよく合い、ついおかわりをしたくなるほどのおいしさです。四万十町の「食」の魅力を多くの人たちに発信していきたいという想いも持つ吉岡さん。すでに食べたことのある方も、まだ食べたことのない方も、吉岡さんが作る「やさしいスパイス」の効いたカレーを、これから暑くなる夏こそ、ぜひ食べてみてはいかがでしょうか。



4+ 水 曜日担当

カレーとジンジャーエール | 11:00 - 14:00

お問い合わせはこちら
※電話はありません。

