がんばってます Vol. 389

スパイスの香りや自由な食べ方を楽しめる、本格的なスパイスカレーを気軽にどうぞ！

今回のがんばってますは、今年4月に長崎市鍛冶屋町の大音寺入口前にオープン！長崎では珍しい、10種類前後のスパイスを調合した本格的なスパイスカレーや、香り豊かなオリジナルの「チャイ」などを提供する、sima（シマ）の島本 章弘さんをご紹介します。

sima（シマ）
代表 島本 章弘（しまもと あきひろ）さん

数年かけて会心のスパイスカレーが完成

長崎市出身の島本さんが飲食業界で働き始めたのは20歳の頃。市内のカフェ店で料理の腕を磨き、店長として店舗運営に関わるマネジメント業務に携わるなど、経験を積んだ。

「数年前から『自分の店を持ちたい』と独立に向けて構想していました。旅行先でスパイスカレーに出会ったことをきっかけに、長崎ではあまり浸透していない珍しさと、辛さや味わい、見た目がお店によって異なる自由度の高さに面白さを感じて、『これだ！』と思ったんです」

その後、レシピ本やネットを駆使して独学でスパイスカレー作りに奮闘。数年の試行錯誤の結果、納得のいく味に辿り着き、開業を決意。満を持して今年の4月に「sima（シマ）spice curry」をオープンした。

辛味・酸味・旨味とバランスのとれた本格的なスパイスカレー

同店では、レギュラーメニューの3種のカレー（ムガールチキン・ポークビンダルー・ごぼうとチキンのキーマ）から、1種～3種を自由に選ぶスタイルで提供。1プレートにカレーや玄米ご飯のほか、4種類の副菜、豆のせんべい・パパドが乗って、彩りよく盛り付けられている。まずはカレーや副菜をご飯と一緒に少しずつ食べていただき、最後はパパドを散らして全て混ぜて食べるのがオススメなんだとか。

「カレーはそれぞれ10種類前後のスパイスを調合しています。ピリッとしたスパイシーさが特徴のムガールチキンをはじめ、ビネガーに漬けた豚肉をベースとした酸味のあるポークビンダルー、八角やシナモンを使った中華風味のごぼうとチキンのキーマといったバラエティーに富んだ味わいを堪能いただけます。ご飯は100%玄米の『さがびより』を使用し、副菜は主役のカレーを引き立てるために薄い味付けにしています。カレーマニアの方だけでなく、スパイスカレー初心者の方にも、ぜひ食べていただきたいです」

香りにこだわったチャイで上質な時間を

同店では、カレーのほか茶葉にスパイスを配合し、ミルクを加えたインドの飲み物『チャイ』も提供している。スパイスは島本さんオリジナルのブレンドで、シナモンやカルダモンをメインにスパイシーで爽やかな香りを楽しめる。

「カレーを食べた後に、辛さを和らげてくれるスッキリとした味わいと甘さが特徴です。ホッと一息つきたい時や気分転換したい時に飲んでいただきたいですね。チャイ以外にも、県内の農家直送のイチゴを使ったラッシーや、九州を中心としたクラフトジンも取り揃えています。カレーとのペアリングを試していただきたいです」

地域に親しんでもらえるお店を目指して

「昼も夜も気軽に立ち寄れて、地域の皆さんに親しみを持ってもらえるお店にしたい」と島本さん。一人でパパッと食べるもよし、スパイスの香りをじっくり味わうもよし、お客様が自由に飲食できるような雰囲気づくりを大切にしているという。

「現在、レギュラーメニューの3種のほか、期間限定カレーも出していて、とても好評です。今後も新メニューの開発に取り組んでいき、県内の食材を使ったカレーなど、面白いアイディアを形にしていきたいです。また、機会があれば地域のイベントなどを通して、当店のカレーをPRし、長崎のカレー業界全体も盛り上げていきたいですね。長崎のスパイスカレーといえば『sima』と多くの人に言っていただけるように、これからも頑張ります！」と抱負を語った。

カレーのメニューにはスパイスや食材の説明書きがあり、スパイスカレー初心者の方も安心してご利用いただけます。

新作&期間限定カレーの情報等は、同店のインスタグラムをチェックしてみてください♪

①スパイスカレー3種セット。
それぞれの味の違いを楽しめます♪
②オリジナルブレンドの「マサラチャイ」。
店頭でも販売しています！
③カウンター席やテーブル席を備えた
オシャレな空間で明るい店内。

最新情報はインスタグラムより
ご確認ください！

Information

sima（シマ）
〒850-0831長崎市鍛冶屋町6-12
K-STATIONビル1F
☎ 095-893-8339
営 11:00～15:30／18:00～23:00
日曜11:00～15:30
休 月曜日
Instagram sima_curry 検索