



上は重永シェフ。全国で最も食に心を配る空港だ

全国の空港で最も味わい深いカレーとして、僕は宮崎空港で食べられるガンジスカレーを推す。2Fの喫茶「カンナ」で初めて食べた時の衝撃は忘れられない。ねっとり絡みつく濃度の高いルーはほほ辛みなくマイルド、具材は大きめに挽いた肉にタマネギとシンプル。優しくて懐かしいカレーなのだ。その完成度は異様に高い。宮崎人も大好きなこのカレー、街中にあるガンジスカレー店舗が本店だと思っている市民が多いが、事実は違つ。なんとこのガンジスカレー、宮崎空港内のレストランで生まれ、今も厨房で手造りされている、超本格派カレーなのである！

宮崎空港の社長さんは大変な美食家。空港内の直営飲食店は自分の眼、いや舌に合う料理人をハントする。

料理長の重永シェフは一流ホテル出身の、初代料理長のカレーレシビを受け継いでいる。丁寧に焼いたルーをフイヨンで溶かすのは手仕事。具材を合わせて煮込む時、マイルドさと風味を出す隠し味はエバミルクとビーナツバター！ここまで手造りのカレーが空港で食べられるのは奇跡だ。とにかく宮崎空港に降りたら、カレーを食ってから、街へ出よ。

県下で一番ウマイカレーは空港にあり！

宮崎県宮崎市

「ガンジスカレー」

宮崎空港ビル「カンナ」
「ガンジスカレー」 680円

◎宮崎県宮崎市大学赤江宮崎空港2F

☎0985-51-5111（大代表）

休無休 営6:45~20:00

JR日南線宮崎空港駅直結

3F「コスモス」ではカツカレー（1200円）

でルーを使用。搭乗待合室「ウィング」

では簡易容器入り（550円）で食べられる

ニッポン全国

感動の

出張メニュー

第3回

山本謙治

新連載

「ガンジスカレー」の味を再現する「ガンジスカレー」代表。農畜産物の販路拡大を目的に、年間150日近く、全国を飛び回っている