柏が誇る
老舗の名店

1896年に柏駅が開設し、昭和の高度成長期に東京のベッドタウンとして発展した柏。行き交う人が増えたことで、そごう、髙島屋、丸井といった大型商業施設が進出し、若者向けのショップや飲食店も次々オープンした。

カレーが国民食として定着したのもこの頃で、1980年代にはグルメブームが到来。カレーが食べられる喫茶店や専門店が各地に誕生し、地域の食文化として根付いていく。

今号で紹介するのは、昔から柏の地元客に親しまれている4つの名店。夢のため、挑戦のため、あるいは人との不思議な縁によって生み出された老舗の味が、今もなお愛されている理由を紐解いてみよう。

［カレーの店ボンベイ本店］

カシミールカレー

大人になっても虜のまま

柔らかく煮込まれた鶏肉と素揚げしたジャガイモがゴロっと入ったカシミールカレー 900円。食後にデミタスコーヒーとチョコレートがついてくる

言わずと知れた、柏を代表するカレー専門店。創業は1968年。刃物の営業をやっていたオーナーの鈴木忠夫さんが、出入り先で知り合った「カシミールカレー」の考案者で、上野「デリー」の創業者の田中敏夫さんからカレーの作り方を教わり、柏駅前に店を構えた。

当初は「こんな味噌汁のようなカレーを出すな」と怒られたという。しかし、現オーナー・磯野晃一さんが「当時のボンベイって格好よかったんですよ」と語るように、“新しいカレー”は若い人たちに受け入れられ、特に近隣の学生たちが足繁く通うようになった。50年以上たった今も当時の学生だったお客さんが忠夫さんの妻・馨子さんに会いにカレーを食べにくるそうだ。

「カシミールカレー」はボンベイの看板ともいえる極辛口カレー。スパイスの香りが芳しく、食べ進めるとガツンとした辛さが襲ってくる。辛さに慣れて味の広がりや旨みを感じられようになると、他のカレーは食べられなくなるほどやみつきに。

忠夫さん没後、ボンベイは2005年に一度閉店。2010年に磯野さんが引き継ぎ、再稼働した。以来、創業時のメニューは変えず12年。近年は東京進出など活動の幅が広がっている。「ボンベイのカレーを好きなお客さんが一緒にやりたいと声をかけてくれるんです。昨今の飲食業界の厳しい状況もあって存続したい、発展したいという気持ちで色々やっている。でも、結局はボンベイが日本一美味しいって思われたいだけなんですけどね」。

カレーの店 ボンベイ 本店
千葉県柏市柏3−6−16 磯野ビル1F
☎04−7164−5488
11:30〜21:30 火休
JR柏駅南口から徒歩5分