



株式会社デリー

代表取締役社長 田中源吾氏

「日本のコメに合うカレー」で カレーファンを虜にしている店



代表取締役社長 田中源吾氏

取材・構成 ● 西原勝洋
経済評論家

東京には、インド料理、ネパール料理、南インド料理……インド系の外国人が経営する広い意味での「カレーの店」が急増している。Coco壱番館のような手軽なカレー店もたくさんある。そうした中で、カレーファン・マニアの間で根強い人気を維持しているのが「インド・パキスタン料理デリー」だ。デリーにはインド系の料理人がたくさんいるが、掲げ続ける目標は「日本のコメに合うカレー」だ。

「並んでも食べるべきです」と若者が言った

連休明けの日曜日の午後、デリーの発祥の地である上野店に行ってみた。上野店といっても、JR御徒町駅から湯島の方に向かって歩いて3分ほどのところにある。

到着したのは1時15分。30人ほどの行列が、裏路地に伸びていた。若者が圧倒的に多い。列の最後尾に並んだ。裏路地に面した部分は、壁が汚く煤すすけている。もしかしたら、そこを見ただけで店に入らない人もいるかもしれない。

行列の1つ前に並んでいた若者に、とぼけて尋ねてみた。「このカレー、美味しいのかい」

「えっ、おじさん、知らないの」「ウン、人がたくさん並んでいるから、食べてみようかと思ってね」

「並んでも食べるべきカレーですよ」「なんだか汚そうな店だけど」

「店の中は、そんなことありませんよ」

店に入る時、振り返ると、やはり30人ほどの列ができていた。

上野店にはカレーだけで激辛のカシミールカレーから、それほど辛くないシャーヒーカレーまで10種類ある。

が、席についた客のほとんどは迷うことなく「〇〇カレー」と注文する。リピーターが多いのだ。上野店は約8割がリピート客という。

デリーは客の注文を受けてから、小鍋に具材と、品名ごとに違うルーを入れて煮あげる。

食べ終わって

店を出たら、もう3時になっていた。

日本のカレーは明治時代にイギリス料理として始まった。中村屋の喫茶部が「カレーライスを」を売り始め

たのは1927年(昭和2年)だ。デリーの開店は1956年(昭和31年)だから、老舗というわけでもない。その店が、なぜカレーマニアの圧倒的な支持を得ているのだろうか。

純粋インド料理の 基本に忠実に

上野店とはまったく環境が違う銀座店で、3代目社長の田中源吾氏に会った。

そもそもカレーはおろか料理とも無縁のサラリーマンだったが、デリーの創業者である田中敏夫氏の娘と恋仲になった。

創業者に「結婚したい」と挨拶に行くと、「うちの店を継ぐなら、結婚を許す」と言われ、婿養子になった。

以来、インドに関する本をむさぼり読み、日本はもちろん、世界のカレーを食べ歩いた。

社長に就任して20年。「ようやく創業者とのカレーに関する懸隔けんかくを埋めら

れたという気がする」と言う。

田中敏夫氏は富山県の味噌・醤油の蔵元に生まれた。35歳の時に佃煮製造の会社を設立するが、うまくいかず7年後に廃業。貿易会社に就職し、インド、パキスタン、スリランカに長年駐在し、油や石鹼の原料となるコブラ(椰子の固形油脂分)の買い付けを担当した。そこに、日本の敗戦。

日本初の カレー粉を使わないカレー

焦土となった東京で、インドで食べていたカレーの味を思い出した。

そして「あの本物の味を日本で普及させることができないものか」と思い立つや、佃煮工場時代の社員を呼び寄



西銀座店



上野店

せ、本物のカレーづくりに乗り出した。

しかし、戦後の混乱期だ。インドからスパイスを取り寄せるだけでも、たいへんな苦勞だった。試行錯誤を重ねるうちに、味噌・醤油・佃煮を製造している時代に培ったノウハウもインド料理に溶け込んでいき、「カレー粉をまったく使わないカレー料理」が、日本で初めて誕生した。

ところが、上野店を開業する1年前に、敏夫氏は結核で倒れ3年間の療養生活を送った。その間、試行錯誤の仕上げ、創業・開店の準備、そして店の経営のすべてを引き受けたのは、敏夫氏の妻やす代さん(2代目社長)だった。やす代さんがいたからこそ、敏夫氏は健康を回復するや、安心してインド

国立料理学校に留学できた。

その頃のデリーは既に、大手企業の社長たちが運転手付きの車に乗って食べにくる人気店になっていた。

敏夫氏はインドで、腕利きの料理人を捜し求めた。「インデラ・ガンジーさん(当時のインド首相)より高い給料を払うから」と。

やがてインドの5つ星ホテルにいた料理人がデリーの店に立った。彼は定年になるまでデリーで料理指導を引き受け、帰国後もインドで料理を教えている。4代目になる田中源氏(現レストラン部取締役)も、彼の下に留学した。

4代目候補は、幼い時から祖母と母に「あなたが継ぐのよ」と、いわば「刷

り込み」されてきたためだろう。「父の下に勤めることに何の抵抗もありませんでした」と振り返った。



レストラン部取締役 田中 源氏

コメの味に合わせて 微妙な調整を続行

インド料理の基本を忠実に学ぶのが、デリーの料理人たちの基本中の基本だ。だから店には、カレーの他にもタンンドリーチキン、ラサム(南インド風の辛いスープ)、パパド(インド産の豆粉でつくった揚げ煎餅)……と、インドの純粹民族料理がいろいろある。あるいはマンゴジュースや、マンガシヤベツトもある。

しかし、カレーはインド料理の基本を守りつつ「日本のコメに合うカレー」

「毎日食べても飽きないカレー」を目指し、料理方法の改善を続けている。

それで田中源吾社長は「うちのカレーは純粹なインド料理ではありません」と言う。その味が、日本のカレーマニアを虜とりこにしているのだ。

インドカレーの専門店では、申し合わせたようにナンが出てくるが、ナンを食べるのはインド・パキスタンの中の一部にすぎない。日本では、ジャポニカ米に合うカレーを目指すのは理に適なっている。

日本のコメも、その時代により微妙に味が変わる。最近のコメは創業時代より糖度が増している。それに合わせて、デリーは味を微妙に調整している。

デリーのカレーは950円から、ほとんどが1000円だ。

俗に「グルメの時代」という。

評判の店に行ったら「グルメ人」は、驚くほど高価な食事をする。辛さしか売りがないようなインド人経営のカレー専門店でも、もつと高い。

大行列ができる人気店なのに、デリーの価格は安すぎないか。

「いや、カレーにはカレーの妥当な値段があります。それに、価格を抑えてリピーターを大切にするのは義母からの教えですから」と、3代目社長は答えた。



銀座キッチン



充填機



工場



カシミールカレー



ジェンガー・プナ・ファー



シャヒーカレー

製造卸部門に力を入れ、 OEM、地域限定カレー が伸長

デリーは上野、銀座、六本木の3店舗しかない（のれん分けした店は別にある）。店舗にどれほど客が来ようと、自ずと限界がある。それをカバーすると言うよりは、新たな大黒柱として力を入れていくのが、店外での業務だ。1973年にテイクアウト用のカレーの工場を造り、販売を始めたのが手始めだった。1980年には埼玉県児玉郡に業務用卸を目的とした工場の操業を開始した。

2001年には、「ドライカレーペースト」が全国の生活協同組合のルートで人気商品になった。OEMも引き受けている。家電メーカー・バルミューダ「BALMUDA THE CURRY」が、その代表だ。ハウス食品との共同開発になったのが「デリー・プレミアムレシピ」シリーズだ。

各地の町おこし・村おこしイベントではカレーがしばしば登場するが、イベント主催者が強調したい現地特産品の食感や風味を活かしたオリジナルカレーの製造も、デリーが得意とする分

野だ。小ロットに対応できるカレー製造業者は限られているから、ますます伸びそうな部門と言える。

「今は店の売上高の方が7対3ぐらいが多いが、近々5対5になるよう、店外部門の売上げを伸ばしたい」と社長は自信をのぞかせた。

上野店を出る時、行列の1つ前にいた若者も一緒に出た。

「おじさん、並んだ価値があったでしょ」と彼の方から話しかけてきた。

「ウン、並んで良かったよ」と答えると、若者は心の底から出てくるような笑みを見せた。（にしはら かつひろ）

株式会社デリー

- 代表取締役 田中源吾
- 設立 昭和31年
- 資本金 2500万円
- 社員数 31名
- 売上高 5億6000万円
- 事業内容 インド・パキスタン料理レストランの経営、サブチェーンシステム事業の経営、各種カレーソースの製造と販売、インド・パキスタン食料品の製造と販売（香辛料・ピクルス・チャツネドレッシング・アタ等）、インド・パキスタン産の食品の輸入と販売
- 本社 東京都文京区湯島4-11-16
- 電話 03-3813-0038(代)
- <https://www.delhi.co.jp>

きらぼし銀行 茅場町支店会員