

西牧竜也シェフの

こだわり探求日記

おいしい  
逸品

VOL.  
21



「愚直たれ / 150g 540円」 / Café TOMOTASU

## どんな料理にも合う！ 呉海上自衛隊認定カレー風味の万能ソース

呉のご当地グルメでお馴染みの呉海自カレーに次ぎ 2017 年に誕生した「愚直たれ」。カレー風味のソースで、マヨネーズや香辛料を加え、まろやかな味わいにピリ辛のアクセントが効いていて美味。誕生のきっかけは、当時呉地方総監海将を務めていた池太郎氏の座右の銘「愚直たれ」に由来する。「最後まであきらめない」「物事をあなどらない」「人をあざむかない」という三事を、「愚直たれ」という座右の銘と共に隊員の指導方針に掲げて実践されていた。「愚直たれ」は、たれ（「たり」状態の命令形）と、調味料の「たれ」が掛けてある。海自カレー提供店など 10 軒にレシピを伝授し、各店が料理に活用し提供していた。当初は池太郎氏任中の期限付きで実施されていたが、好評につき現在でも海上自衛隊の認定を受けたお店であれば提供できる。TOMOTASU は、魚のすり身にパン粉を付けて揚げた「三宅のがんす」に、愚直たれをかけて「海自がんすバーガー」として販売。当初から、ソースだけの販売を希望する声が多く、様々な許可申請を経て今年 6 月に調味ソースとしての発売にこぎつけた。元はお茶屋から始まった TOMOTASU。顧客のニーズに応えるうちに、カフェで軽食を提供するようになり、今では弁当やパンの製造販売も行う。代表の花本朋美さんこそ直向きな姿勢で愚直な人だ。



西牧竜也 / 尾道市出身。料理人歴 33 年。ホテルや結婚式場でシェフを務め 2014 年 5 月におうちレストラン NISHIMAKI をオープン。「シェフの休日探訪」<https://o-r-nishimaki.jp/> もチェック。