

HALZ部活動シリーズ！

行列と厳しいルールのある天国の一皿

今回は、B級グルメサークルの加藤さんへインタビュー！

週末になると都内の名店を巡る“グルメ探究者”としての顔をのぞかせる加藤さん。

前はラーメンの名店巡りについて熱く語っていただきました。

そして今回の第二弾は——日本人の国民食ともいえる「カレー」。

しかし、ただのカレー店ではありません。

クセが強すぎるルールで知られるカレーの名店をご紹介します。

読んでいだけでスパイスの香りが漂ってきそうな、奥深き“カレーの世界”

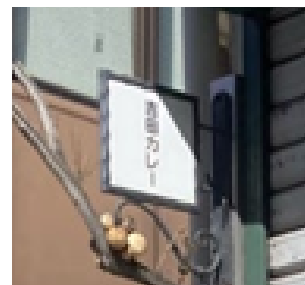
ぜひ最後までご堪能ください！（左から順にご覧ください）

PROFILE

加藤 久典

Katou Hisanori

社会保険労務士有資格者
マーケティングチーム
担当：営業
テレマーケティング
趣味：グルメ巡り



↑
看板にズームすると
吉田カレーの文字が

↑営業中も半シャッター＆極小看板

～荻窪「吉田カレー」～

加藤さん：カレー店巡りも大好きで、
食べログ東京カレーランキングの50位くらいまでの
店は全部うかがったことがあります。

東京で「カレー」と言えば、私のイチオシは食べ
ログ全国ランキング1位の荻窪にある「トマト」
です。土日祝は3時間待ちなんて当たり前で、
私も年2回くらいは3時間くらい並びます（笑）。
でも今日はその「トマト」ではなく、同じ荻窪に
ある店主さんのクセが強すぎる大人気カレー店、
「吉田カレー」のお話です。

Q：クセが強すぎるカレー店ですか？

A：はい。
有名な「吉田カレールール」。
これがもう、厳格すぎて笑ってしまうレベルなんで
す。ルールは絶対。
でもその先には天国が待っているんです。

Q：「吉田カレールール」って、どんなものなんですか？

A：店内に入ると、「吉田カレールール」と呼ば
れる貼り紙があちこちに貼ってあるんです。

たとえば...

- ・「当店はお客さんを選びます」
- ・「本当にやる気がないので、できれば他に行ってください」など。

お店の基本ルールとしては

- 「おしゃべり禁止」
- 「食べ残し禁止」
- 「勝手に着席しない」など

ここまでくると気難しいんじゃないかとむしろユーモアかと思ってしまう(笑)。

極めつけはトイレです。

ドアには「社長室」と書かれていて、勝手に入るのはNG。

利用する時は必ず「社長室お借りします」と店主さんに声をかけて皆さん利用されています(笑)
店内はテレビの音だけが流れ、皆さん静かにカレーと向き合っています。

Q：そんなに厳しいルールのお店で、お客さんいらっしゃるんですか？

A：それがいらっしゃるんです。
行列が絶えない大繁盛店です。
皆さん事前に予習されて、ルールを知ったうえで訪れる人ばかりです。

なので、みなさん多少緊張しつつも、静寂の中でカレーを堪能しています。「食べ残し禁止」は私も共感しますし、人として当然のマナーですね。

Q：そこまでしても食べたい理由は、やっぱり味ですか？

A：そうですね、唯一無二の美味しさです。魚介の旨みと鶏ガラのコクに多彩なスパイスが重なり、香りと甘みが立体的に広がっています。一口で“オーケストラの演奏”のような奥行きを感じるカレーなんです。



Q：店主さんおひとりでお店の切り盛りされてるんですか？

A：おひとりでおペレーションされていらっしゃいます。

Q:おひとりで店をスムーズに回すにはお客さんにルールを守ってもらう必要があるということでしょうか？

A：店主さんは週3日の定休日をほぼ仕込みにあてているそうで、接客コストを極力カットして、極上カレーをリーズナブルな価格でお客さんに提供されてるんです。顧客中心主義を可能にするために厳しいルールを決めているお店とも言えると思います。

ここまでの話だととても怖い店主さんのカレー店と思われたと思いますが、実はそんなことはなくて、いつも帰るときに店主さんに「ありがとうございます」と丁寧に声をかけていただいてまして大好きなお店なんです。

B級グルメサークルでは 新しい仲間を募集中！ 社員の方なら、 どなたでもお気軽にどうぞ！

おわりに

クセが強すぎるルールに思わず笑ってしまう荻窪「吉田カレー」。
けれど、そんな緊張感の先には極上の一皿が待っていました。
加藤さんが何度も足を運びたくなる理由も納得です。ちなみに、開店の30分前に並び始めると高確率で“一巡目”に入れるとのこと。
これも加藤さん直伝の攻略法です。

そして今回も例に漏れず、インタビューの途中では恒例の“雑学タイム”が。
実はユニクロの綴りはもともと「UNICLO」だったそうですが、香港法人の登記時にスペルミスで「UNIQLO」となり、柳井社長が「こちらの方がおしゃれ」と気に入り、今の形に変わったという小話も飛び出しました。次回はどんな味わい深い一皿が登場するのか。どうぞお楽しみに！

お店情報

営業日：月火金土11:30~13:50
17:30~22:00

定休日：[水木日]
(祝日は休みが多い)
・売り切れ次第終了
・不定休有り

駅からのアクセス：
JR中央・総武線／荻窪駅徒歩4分（250m）

住所：
東京都杉並区天沼3-8-2・2F

予算：トッピングにより値段が変わります
(一例) カレー並1,750円・アチャール150円
※掲載内容は取材時点の情報です。
最新の営業状況や価格は各自でご確認ください。

