

## ビーフカレー (三福運輸)

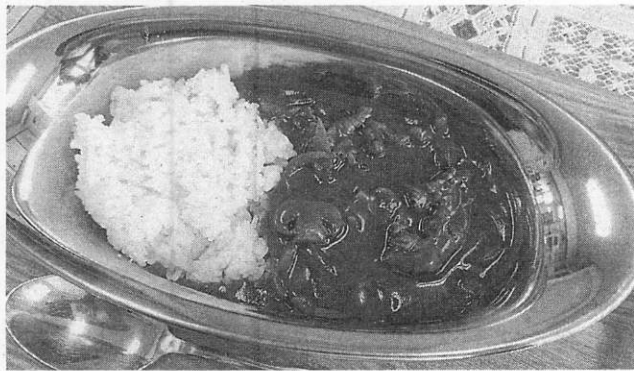
毎月第3木曜日は「カレーの日」——三福運輸(五月女奈緒美社長、新潟県新発田市)が2016年6月から始めた取り組みで、カレーをベースにした多彩なオリジナルメニューが多くの社員から支持されている。

NHKのテレビ番組「サラムシ」をヒントに、五月女社長(52)が発案した。長距離輸送や時間的に不規則な仕事に携わる社員を、食事の面からサポートするのが狙い。このため、単にポリュームだけでなく、栄養バランスを重視し、旬の野菜を中心にヘルシーで新鮮な食材を積極的に取り入れているのが特徴だ。

運行管理者の資格も持つ



## 家庭の味と異なる風味



牛肉の小間切れを赤ワインで煮込んでい

事務員の細貝涼さん(27)が献立から材料の買い出し、調理まで一切を担当。既に30回以上も手掛けている関係で、極力重複を避けるため、時にはカレーから若干、逸脱するような場合もある。しかし、その豊富なアイデアには五月女氏も舌を巻く。

いるため、一般的な「家庭の味」とは異なる風味が好評を博した。アルコールはしっかりと飛ばしている。

また、フェイスブックを通じて情報を発信しており、「おいしそう 食べたいなあ」などのコメントとともに、多くの「いいね!」を集めている。(河野元)

最近では、18年10月が「れんこんときこのカレー」、11月は「ビーフカレー」、12月には「クラムチャウダー&炊き込みピラフ」をふるまった。「ビーフカレー」はタマネギとマッシュルームでシンプルに仕上げているものの、牛肉の小間切れを赤ワインで煮込んで