



全国的にも知名度が高い門司港名物「焼きカレー」の人気店！

門司港名物！王様焼きカレー

Princess PhiPhi（プリンセスピピ）

タイ王宮料理をベースとした野菜たっぷりの焼きカレーがレトルトに

門司港は明治・大正時代にかけて横浜、神戸と並ぶ国際貿易港として繁栄し、今でも当時の面影を残すレトロな建物が数多く立ち並びエリアです。「焼きカレー」はそのハイカラな港町の洋食文化の中で生まれたご当地グルメ。門司港では30件以上ものお店で提供されている中、プリンセスピピの焼きカレーは「門司港焼きカレーおいしかった店」1位（2010年）に選ばれました。

プリンセスピピの焼きカレーの大きな特徴はタイの王宮料理をベースとして15種以上のハーブを使ったさわやかな味付けとお皿の上で主張するたっぷりの野菜。野菜ソムリエのシェフが厳選した素材に加えふわっと香るエキゾチックな香りに食欲も増し、「食べるほどに元気になる！」と観光客はもちろん地元の方にも愛されています。

お客様の交流から生まれたレトルトスタイル

プリンセスピピの焼きカレーはそのやみつきになる味わいからファンも多く、遠方からのお客様からも「また門司港へ行きたい」「またあの焼きカレーを食べたい」とのラブコールをいただいていた。その中で2011年、東日本大震災で被災されたお客様からも「家族でプリンセスピピの焼きカレーを食べに行ったのが楽しい思い出」という手紙をいただき、それをキッカケに被災地でも保存が可能なレトルトの焼きカレーの開発に着手しました。野菜をふんだんに使うお店独自の味を再現するため、何度も何度も試作を繰り返した結果、原材料の多くが野菜となり、それを香辛料、ココナツミルク、ハーブの香りでまとめた上品な味に仕上がりました。家族みんなが笑顔で食べることができるよう、辛さは控えめ、家庭でのいろいろなアレンジも可能です。



オーナーシェフの岡寄(マルコ)はタイからトルコ、東欧等ユーラシア大陸25か国を1年かけて旅しました。その中で一番印象に残ったタイ王宮料理を味わえるお店を2007年に開業。関門海峡の景色の美しさが門司港を選んだ理由です。店名の由来はタイ楽園の島「ピーピー島」のお姫様の意で、この島おいしい料理を食べ過ごした幸福感をお客様に感じていただきたいという思いが込められています。現在も料理の研究に海外にまで足を延ばすシェフの料理は評価が高く、TBSの「全国のカレー10選」(2017年)にも選ばれました。

【焼きカレー】の作り方

グラタン皿にごはんを入れ、湯煎などであたためたレトルトカレーをかけた後、とろけるチーズ・生卵を落としてオーブンで焦げ目がつくくらいまで焼き上げれば完成。お好みで下ゆでなどの処理をした野菜(にんじん、じゃがいも、かぼちゃ、ブロッコリー、ごぼうなど旬のものをお好みで)やトマトをいれるとお店自慢の味により近づきます。たっぷりのお野菜がおすすめです。



Princess PhiPhi

〒801-0841 福岡県北九州市門司区西海岸1-4-7 B1・1F

Tel. 093-321-0303 <http://princess-phiphi.com>