いばらきのお店発見！

スジャータ・インディアンレストラン

今から10年位前にシェフが働いていた店で知り合い、この場所で店を始めて８年になります。

最近はインターネットを見てはるばる遠方から来てくださる方が多く、本当にありがたい気持ちでいっぱいになります。

大切なお客様にお出ししている当店のお米は、取手市から購入している日本米です。安い外国米を出すやり方もありますが、スジャータの一番のこだわりは、ちゃんとした食物を口にすることです。カレーに使うスパイス、焼き立てが一番美味しいナンに使用する粉。そして自家栽培の野菜にも私たちは妥協しません。そこがスジャータが選ばれている理由にもなっているのだと思います。

シェフの座右の銘は「食べることは、生きること」です。日本人にちゃんと食べて欲しいという思いから、おかげさまで毎日楽しい日々を送らせていただいております。

最近、技能ビザを濫用して入国する外国人がとても多く、“なんちゃってシェフ” がたくさん増えました。

当店のシェフはインドの三ツ星ホテルで腕を磨き、その当時のオーナーから正しいインド料理を広めるためにアメリカと日本に活躍の場を与えられ日本にやってきました。その頃、インドの中でも格の高いホテルから抜擢された料理人たちと共に同じ飛行機で来日し、今、彼らは都内で活躍しています。

シェフが長年培った料理の腕前と経験から得た多くの知識、そしてインド自国の国民性が彼の作るカレーや料理の全てに表れています（だって、本当に美味しいんです !! 笑）。

インドカレーが辛いものと思われていらっしゃるなら、それは違います。

身体に良いと言われているスパイスを使って作るシーフードカレーがお店一番のおすすめです。この機会にぜひご賞味いただければ幸いです。

今回、お店の紹介をさせていただく機会をありがとうございました。とてもうれしく思っております。

シェフ：ハルダーアミットクマー
代表：田代ひろみ
住所：茨城県龍ヶ崎市寺後 3585
営業時間：11：00 ～ 15：00
17：00 ～ 21：00
定休日：月曜日