

店舗名：からあげ&カレー焼き 次元

産品名：カレー焼き

直方愛あふれる店主が作る

こだわりのソウルフード「カレー焼き」



JR直方駅前の通りを歩いてすぐ、直方のソウルフードを守り続けるお店が「からあげ&カレー焼き 次元」。地元で 50 年以上愛されているカレー焼きはもちもちとした食感で、昔なつかしい黄色いカレーがたっぷり入ったスパイシーな味わい。世代を問わず、次々と訪れる人の心をつかむ。



↑「カレー焼き」1個 150円（税込）。柔らかく煮込まれた野菜とカレーのスパイスがクセになる

「子どもの頃からカレー焼きを食べていた」という店主の大神さんは直方高校出身。福岡市内で飲食店を経営していたが、数年前に帰郷。2代目が店を閉めるかもしれないという話をきき、3代目として継ぐ。家族と協力してお店を切り盛りする。「直方のことを知ってほしい」と何度も語る大神さんは、地元の農家と協力して季節限定メニューを開発したり、地域の祭りの実行委員長も務める

など、熱い直方愛にあふれる男だ。



↑気さくな人柄の店主・大神龍也さん

カレーのルーは、2代目の元に通って完成させたという、当時の味を忠実に守った味付け。キャベツやタマネギなど具材に使われる野菜は、地元農家を中心に仕入れる。和食屋を営んでいた時代に当時の職人と共に培った、野菜の甘みが最も出る時間を見極めて煮込む。これに、九州ではここだけという「マンソート」と呼ばれる独自のブレンド粉を使った生地を注ぎ、丁寧に焼き上げる。最後に、「直方」の焼き印を押して完成。



↑独特の長方形型の焼き型に生地、タネを流し込み焼き上げていく



↑「直方」の焼き印は、直方を知ってほしいという3代目の大神さんから始めた

店内にはイートインスペースがある。昼間は数十年来の常連で、夕方は学校帰りの学生たちで賑わう。通販も行っているので、お店に問い合わせれば県外でも味わうことが可能。素朴な見た目ながら、店主のこだわりが詰まった直方カレー焼きをぜひ食べに来てほしい。



↑店内は老若男女で賑わう。



DATA

からあげ&カレー焼き 次元

住 所：〒822-0027 直方市古町 3-2

電 話：0949-24-9558

営業時間：11:00～19:00

店 休 日：月曜（祝日の場合は火曜）

駐 車 場：なし

席 数：8 席

（取材日：2018年1月18日）