

●レストラン濱司の歴史(1951～)

〈海鮮土鍋カレーの発祥〉

・昭和26年(1951年～)門司港駅前の「日本郵船ビル」より、このカレーの歴史ははじまります。

戦後、東京の有名ホテルで修業し、洋食シェフとなった玉井 昭三(祖父、私のおじいちゃんです!)が福岡は北九州、門司港で祖母とともに「レストラン濱司」を開店。当時ハイカラな食べ物であったカレーを斬新に提供すべく、オリジナルスパイスを調合し、学んだ洋食の知識と重ね合わせ、じっくり煮込んだ鶏ガラと海鮮スープがしみ込んだ「レストラン濱司」の「すぺしゃる土鍋かれー」を考案しました。

そのスパイシーなルウと1つ1つ土鍋で丁寧に煮込んだカレーはまたたく間に人気を博し、約60年、多くのお客様に愛されてきました。しかし2009年、お店を引き継いでオーナーであった伯母の急な他界で、当時お店を引き継ぐ者がいなかったことが重なり惜しまれながら閉店。

それから復活したのは、父をはじめ家族、ファンの皆様がどうしてもまたあのカレーが食べたい、と強く願ったことがきっかけでした。断片的に残っていたレシピ、調理中の映像をもとに父が試行錯誤し、2010年から約1年かけて濱司のレシピを復活させました。



〈カレーの出来上がりまで〉

そして2014年、土鍋カレーファンの支えもあり、「出来たらいいね～」と話し合った最初の構想から4年、薬院に「カレー&ダイニング 濱司」開店、そして2017年にこの白金の地で「カレー&サンドウィッチ 濱司×HAMAJI」として移転オープンいたしました。

簡単ですがカレーの特徴と、歴史について書かせていただきました。

1951年当時から変わらぬスパイスと歴史を是非ご賞味ください。



curry&sandwich hamaji×hamaji