



ブリュードカレー

Club Shinsengumi 第130回

# ララブ新鮮組

札幌商工会議所のお店サイト「クラブ新鮮組」から  
オススメのお店などをご紹介します!  
<http://www.scci-net.com>

今回のお店

## BREWED BASE



タピオカドリンク



ドリップコーヒー



落ち着いた雰囲気の店内

### おしゃれな空間で楽しむ こだわりの本格スパイスカレー

地下鉄平岸駅から徒歩1分ほどの場所にある、スパイスカレーと手作りのクラフトドリンクや焙煎からこだわったブレンドコーヒーなどが味わえるカフェ「BREWED BASE」。オーナーの三浦智寛さんは、もともと趣味で作っていたカレーで経営がしたいと考え、同店をオープンした。「当店のスパイスカレーは、インドやスリランカなど現地の作り方をベースにしていますが、単にスパイスを強くするのではなく、日本人の口に慣れ親しんだ味を意識して作っています」と三浦さんは語る。

トマトとチキンをベースに、11種類のスパイスを組み合わせたパキスタン風無水カレーの「ブリュードカレー」や、3種のだしのうま味とスパイスの風味が絶品の「だしキーマ」などのタピオカドリンクも人気だ。ドリップコーヒーは、時間や温度にもこだわって一杯ずつ丁寧に手で入れており、イタリア製のコーヒーメーカーで入れる香り高いエスプレッソも自慢の一杯。最近は、カレーだけではなくコーヒーを目当てに来店する人も多いという。

地下鉄平岸駅から徒歩1分ほどの場所にある、スパイスカレーと手作りのクラフトドリンクや焙煎からこだわったブレンドコーヒーなどが味わえるカフェ「BREWED BASE」。オーナーの三浦智寛さんは、もともと趣味で作っていたカレーで経営がしたいと考え、同店をオープンした。「当店のスパイスカレーは、インドやスリランカなど現地の作り方をベースにしていますが、単にスパイスを強くするのではなく、日本人の口に慣れ親しんだ味を意識して作っています」と三浦さんは語る。

トマトとチキンをベースに、11種類のスパイスを組み合わせたパキスタン風無水カレーの「ブリュードカレー」や、3種のだしのうま味とスパイスの風味が絶品の「だしキーマ」などのタピオカドリンクも人気だ。ドリップコーヒーは、時間や温度にもこだわって一杯ずつ丁寧に手で入れており、イタリア製のコーヒーメーカーで入れる香り高いエスプレッソも自慢の一杯。最近は、カレーだけではなくコーヒーを目当てに来店する人も多いという。

アンティークチークの家具や雑貨が並び、時間を忘れるような落ち着いた雰囲気が広がる店内。定期的に入れ替わるインテリアを眺めながら食事を楽しむこともできる。

#### Information

【住】札幌市豊平区  
平岸2条7丁目4-23  
ラフレ平岸ビル1階  
【TEL】011-839-2067  
【休】不定休  
【営】[月~土]11:00~23:00(L.O.22:00)  
[日・祝]11:00~18:00(L.O.17:00)  
【URL】<http://brewedbase.jp/>

