

世田谷のあたらしい店 vol.58



経堂商店街振興組合

タンジャイミールス経堂

スプレートの上にお米、カレー、スープ、漬物、炒め物というラインナップはどこか日本の定食を彷彿させます。添え物の薄く焼かれた「アッパラム」も原料は豆粉、あっさり薄いおせんべいのような。それぞれの味を知って楽しんで、最後は混ぜて味変を楽しむのがオススメだそう。「手食」に挑戦したいお客さんにはスタッフがレクチャーしてくれます。

「南インド料理の伝統料理はどれも身体に負担のかららない健康食です。お肉も使いますが、豆や野菜が中心、スパイスやハーブ、ココナッツオイルをたくさん使って調理します。毎日食べても飽きない、いわば日本の味噌汁みたいな存在の料理が多いのかなと思います」

まだまだ知らない、聞き慣れないメニューの多い南インド料理。「何で出来ているんですか」「どうやって作るんですか」というお客さんの質問に答えるのもシャンカーさんの楽しみ。「何を食べても美味しい」と知った常連さんたちが「おまかせ」で料理を注文することもあるそう。

「15年前最初に来日しましたが、落ち着いた日本の風土がすぐ気に入りました。インド人はちよつとやかましくてパワフルな人種なので(笑)、僕は日本人っぽいのかな、なんて感じることも多いです(笑)。特にゴールを決めずにやっていくのが僕流。大好きな日本で美味しいモノを食べてもらうために毎日ベストを尽くしていく、それに尽きます。毎日とても幸せです」



このインタビューは 2024年8月26日、ウェブマガジン「あきない世田谷」にて公開したものです。コロナ禍、世田谷の商店街に誕生した「あたらしい店」の魅力をお伝えしています。

<https://akinai-setagaya.com/>



「あきない世田谷 世田谷のあたらしい店 vol.58」 2024年9月発行
発行 / 世田谷区商店街連合会



タンジャイミールス経堂

「大切な家族を思う気持ちで心を込めて、身体にいい材料で美味しい料理をつくるのが私の仕事です。国や料理が違っても、料理人の気持ちはきっと同じです」

ヘッドシェフを務めるシャンカーさんは南インドの古都タンジャールの出身。料理づくりが得意だったお母さん、お姉さんの影響で料理人の道へ。インドの三ツ星ホテルのレストランで働いていたところ、スカウトを受け来日。「シリパラジ」を皮切りに国内の南インド料理店の名店を巨り歩き、最後はこの場所にあった南インド料理店の腕を振るってまいりました。同店の閉店で一時日本を離れていましたが、その常連であったモハンさんがこのたびシャンカーさんをシェフと呼びよせ「タンジャイミールス」を開店することに。幡ヶ谷に続き、ここ経堂は2号店になります。

「慣れ親しんだ経堂の前店物件が空いて、同じ場所でも厨房に立つことが出来るなんて。最終日、お客さんが別れを惜しんでたくさん駆けつけてくれて、食べ終わっても名残惜しいと閉店の瞬間まで待っていてくれたのは一生忘れない光景です。そんな皆さんが「ずっと待っていたよ」と会いに来てくれてます。経堂は第2のホームタウン。縁をつなげてくれた神様に感謝しています」

屋号にもなっているミールスとは南インド料理を象徴するワンプレート料理、同店の看板メニューです。ステンレ

住 世田谷区経堂 2-3-9
☎ 03-3429-8810
営 11:00~15:00(L.O. 14:30)
18:00~22:00(L.O. 21:30)
休 不定休
📍 thanjaimeals_kyodo



年々日本で注目を集めている南インド料理。まちなかで多く見掛ける北インド系の「ナンと濃厚カレー」の組み合わせとは異なり、主食のメインは米、野菜や豆がたくさん、スパイスを駆使したさっぱりした味つけ、油分少なめ、とどこか和食に通じ、日本人の口にすつとなじむのも納得です。腕を振るうのはその道30年の南インド料理界の有名シェフ。優しく実直な人柄にもたくさんの人が心惹かれ、店のファンを増やし続けています。

※営業時間、定休日など変更されている場合もありますので、お店のウェブサイトなどで確かめください。