

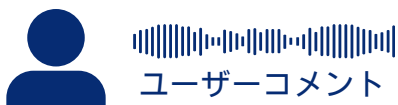


お店の閉店時間に取材をさせていただきました

ユーザー紹介

SOUPCURIYの ジョー オーナー様

千種駅から徒歩5分の人気料理店「SOUPCURIYのジョー」。ご店主の「お好みの辛さで！」という拘りから、辛さの選択肢が豊富です。セルフで細かく調整できる0~10辛に加え、トウガラシを加えて煮込む本格的な20辛・30辛も用意。辛さゼロでもスパイスたっぷり、体がぽかぽか温まります。メニューも豊富で、訪れるたびに違う味が楽しめます。



ユーザーコメント

当店のスープカレーは、お好みの辛さで楽しめると、多くのお客様にご好評をいただけてきました。しかし、辛さを深く追求する中で、辛さという味は、本質的にどういふものなのかという疑問を持っていました。長年の経験から、辛さの感じ方は人それぞれで、「辛さは主観的なものだ」と痛感していたからです。

この疑問について、知人である高濱 謙太郎 技師に偶然話してみたところ、トウガラシの辛味成分を化学的に分析し、辛さの指標【スコヴィル値】を数値で示せると聞いて、分析を依頼してみました。

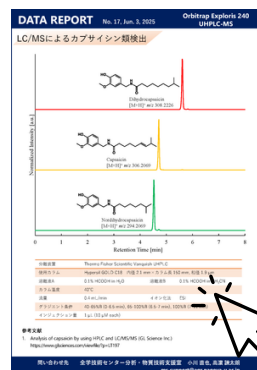
私は専門家ではないため、レポートの内容を全て理解するのは困難でしたが、高濱さんが素人にもわかりやすいよう、資料を工夫して詳しく解説してくださいました。新たな疑問が湧くたびに丁寧に説明いただけたおかげで、辛さの探求に対する面白さがさらに深まり、学びの多い体験となりました。

分析結果では、実際に使うトウガラシ粉の辛み成分【カプサイシン類】の濃度が明確に数値化され、感銘を受けました。多品種のトウガラシの辛さの根源がすべてカプサイシン類に由来することは、今後のメニューの研究を進める上で、非常に重要な情報です。今回の分析は、料理人としての新たな視点と、確かな気づきを与えてくれる、大変貴重な経験になりました。

みんなの好きな辛さで
おいしいスープカレーを
味わってほしい
んだジョー



お店のキャラクター
ジョーくん



今回の分析には、重点運用設備・機器の1つであるOrbitrap Exploris 240 UHPLC-MS が用いられました。お店のカウンター側にも掲示しており、反応をくださるお客様もいらっしゃるそう。ぜひWEBサイトでもご覧ください



取材班が頼んだ20辛「煮込まれた辛さがたまらない」とのこと
これより上の辛さにはブーツジョロキアが加えられるそうです。