

元気な会員情報



こだわりと柔軟な発想でピンチに挑む

curry spot びーどろ

くめだ けんじ
代表 久米田 賢治さん

住所：福井市福 1-2801 Mobile：090-6271-1555



限定メニューの「バターチキンカレー（1,300円）」。数十種類のスパイスをブレンドしたカレーは、やわらかい口当たりが特徴で、辛い料理が苦手な女性にも好評。

↑久米田さんの「Facebook」から日替わりで提供される豊富なメニューを確認できる。

curry spot びーどろは平成29年開業のカレーライズ専門店で、銭湯の駐車場の一角で営業している。

お米は池田町産コシヒカリを使用するなど、食材に徹底的にこだわる。久米田さんは「寒冷地での栽培を想定して開発された品種で、山から流れる冷水で、お米の旨味が引き立つ」と力を込める。ルーには最大30種類のスパイスを使用し、やわらかな口当たりに仕上げている。現在の場所での営業する理由も、純度の高い井戸水を使用し、ルー本来の味を引き立てるためだ。

コロナ禍で客足が遠のき、売上が減少した時期もあった。しかし、蕎麦屋と共同開発した「十割蕎麦のカレーつけ麺」や、ライバル店とのコラボ商品「あいがけカレー」を提供するなど、積極的な新規顧客獲得に取り組んだ。その結果、コロナ禍以前と同程度まで売上が回復。「趣味を嗜む感覚で、楽しく店を切り盛りすることを大切にしている」と語る久米田さんのモットーが、個性的なアイデアの源泉なのだろう。