



### 【カレーとコーヒーは似ている！？】

店主の原田さんの名前を逆にした「ダラハラ」は、名前もカレーも店主もユニーク！山口市のサイコーヒーロースタリーの立ち上げに関わり3年後に独立。スパイスカレーとスムージーと自然派ワインも愉しめるお店を開店。どれも、1杯のコーヒーを淹れるタイミング、味覚、構成が似ているとか！カウンター席のみのお店の中に不思議な世界が無限に広がっています！



南国風の通路の先にカウンター席があります

### 【感性のカレー！】

メニューは“今日のカーリー”を週替わりでご提供。季節を考え、食材を見て、インスピレーションが湧いてきたカレーを3種類ご用意。1皿で3つの味を楽しめるお得感があります。週によってスパイスのブレンドも変わりますよ♪

食材にはとことんこだわり、生産者に会いに行くのはもちろん、自家菜園で育てた野菜も使用。原田さんの考えるカレーとは、季節のこだわり食材が、身体が喜ぶ料理となって、一皿の中に完成したアートだそうです！！



自身の食生活でも添加物や調味料にまで気を使うナチュラル派。食肉の飼育環境などを考え、将来は猪、鹿、鳥などジビエも取り入れていきたいとのこと。

←お好きなスプーンで召し上がれ

“おもしろい”カレーを作りたい!?



今日のカーリー ¥1,200(税込)

令和5年7月にオープンしたカレー屋「ダラハラ」。店主の原田寛司さんにお話を伺ってきました。取材・編集/大下

### 【自分らしく！】

小学校の教員免許を持つそうで、「生きることを楽しむため、童心を忘れず自分らしく常識に囚われない生き方もあることを体現したい」とか。アーティストの友人が作成したロゴは、見たことない世界に会い「はっ！」とした顔！「一歩外に出たらそれは旅」と言いつつ、3ヶ月に1回は旅をしています。

### 【人・モノ・コトの循環を！】

お店を閉めている時間は、間貸しをしています。色んな人が利用してくれることで、人・モノ・コトの循環を生み出し、交流が生まれ、訪れるたびに新しい発見があるお店になっています。



嬉しいことは、周りが“ご機嫌”になってくれること。いつか世界人類を“ご機嫌”にしたいと夢はつきません！

←1月号の表紙ということで真剣に中学生以来の書初めに挑戦！



### ■ DATA

【住 所】周南市有楽町 28-2  
【営業時間】水木 11:30~14:00  
金土 11:30~14:00、17:00~21:00

※不定休なのでインスタでご確認ください。