



Indian dining(インディアン・ダイニング) ハスノハナ

インド人のシェフが作る「本場の味」に 日本独特的気配りとやさしさをのせて

今年7月オープンしたばかりのインディアン・ダイニング「ハスノハナ」。野菜がたっぷりで、とてもヘルシーでありながら、インドから直接取り寄せている30種類以上のスパイスや香辛料から作られた深い味わいを



醸し出すカレーの数々は、巷で早くも評判となっています。

店に入ると、バターの溶けたい匂いが漂ってくるので、それだけ食事をそります。

「手づくり、無添加、清潔感がテーマです。固形スープなどを一切使わず、野菜とスパイスをじっくり煮込んでベースを作っています」と答えてくれたのは、オーナーの小林さん。本場、インド料理の味を守りながら、日本人好みの味をポイントで取り入れ、接客面でも、日本のサービスの高さや繊細な心配りをする等、両国の味や文化から「いいとこどり」しているため、満足感を味わえる空間に仕上がっています。

はじめは舌触りがふんわりと優しく、後からビリビリと辛さが追ってくるカレーは絶品！また、辛さのランクも自由に選べ、超激辛までチャレンジしに来るお客様も多いのだそうです。



●一番人気のローソット 850円、「本日のカレー」は毎日日に違う味が楽しめます。コマをたっぷり使ったドレッシングが大好評の季節のサラダ、焼きたてナン、タンドリーチキンがセットでボリューム抜群、+200円で付いてくるマンゴーフラッジーは、アルフォンソ産のマンゴーを使った福のにおいしさ！



バス停からすぐ、コニヤの前という抜群の立地。コニヤでの買い物の後、立ち寄る人も多いのかな。

既にお店のファンやリピーターも多く、「本日のカレー」セットが毎日ごとに違う種類になったのも「毎日違う種類が食べたい」という熱心なりピーターのご要望なのだとか。

注文を受けてからスピーディーに焼かれるナンのボリュームも特筆もの。ホクホク・アツアツを手でちぎり、野菜とスパイスの旨味がたっぷり溶け込んだカレーに浸して食べる喜び……。「こここのセットを食べる元気になれる！」と何度も来店したくなるのも、納得です。

この店を開く時に、本当に多くの人が見返りを求めず協力してくださって、人の温かさをすごく実感したんです。だから私も、笑顔と美味しい料理を提供できるよういろいろ工夫していかなければね」。そう語る小林さんの笑顔には、はじめて来たお客様もホッと一息つきかけにアフリカの人々の自立を支援するNGO（民間活動団体）の活動をすることがなった小谷さんは、活動を通じて「共和国生まれの彼らとの出会いを経験を作り、安全で快適な生活環境を整え、老親の介護などで奔走している」2人の娘さんに恵まれました。家族のためにおいしい料理を作り、安全で快適な生活環境を整え、老親の介護などで奔走している2人の娘さんに恵まれました。それが思ひぬ道に。

「ある朝主人が出勤するとときに家の前を一人の黒人男性が通りかかりました。彼は何者?と興味を抱いていたら、その夜帰宅した主人が「駅に行

くと他に一人いて、聞いてみるとフランス語文化圏のアフリカの人だったよ。うちに遊びに来る

よう」と、発奮した小谷さんがつける「安らぎ」が漂っていました。

お店データ

●最寄駅：南海高野金剛駅

南海高野線「高野山ユータンセンター下車すぐ

●住所：大阪府河内長野市大野町1-1-1

●Tel: 0721-367-5345

●営業時間：11:00~15:00(ランチタイム)

17:00~21:00(ディナータイム)

●定休日：木曜日

●駐車場：コノミヤ、松源さんの駐車場をご利用ください

●その他：ホームページhttp://hasunohan.jimdo.com/

★「リビングフレッシュを見た」とスタッフにお伝えください。(11月30日まで)

●アイスドリンクをサービスいたします(11月30日まで)



外からも、備長炭で高熱に窯で、ナンとチキンが短時間でホクホクに焼きあがる様子が見える

近畿大学医学部附属病院

西山駅

伏見駅

伏見駟

伏見駟</