

【ガララワニとジュエルミートのセンチュリースープカレー】

これは、IGO（国際グルメ機関）の非公式メニューであり、完成には最低でも 100 年を要すると言われる幻のスープカレーの簡易版レシピである。

【主要食材（捕獲レベル測定不能）】

- ガララワニのテール肉: 1kg（第 1 ビオトープ産。猛獣だが、驚かすと肉質が落ちるため、ノッキングマスターによる丁寧な処理が必須）
- ジュエルミート（宝石の肉）: 500g（リーガルマンモスからドロップ。霜降りの輝きが失われないよう、調理直前まで特殊な冷蔵庫で保管）
- センチュリースープの素: 1 リットル（100 年に一度、グルメショーウィンドーの奥地で湧き出る伝説のスープ。今回はその培養クローンを使用）
- オゾン草の葉: 10 枚（空中に自生する野菜。空気を浄化する作用があり、独特の清涼感を加える）
- マダムフィッシュの切り身: 200g（捌くと濃厚な出汁が溢れ出す魚。身はトッピング用）

【スパイス・調味料（IGO 非加盟地域産）】

- ギガント唐辛子: 1 本（辛さの奥に甘みを感じる。粉末にする際は防護服着用を推奨）
- ドドリアンボムの果汁: 大さじ 2（強烈な匂いだが、加熱すると至高の香りに変化する。爆発注意）
- ニトロチェリー: 5 個（一粒でダイナマイト級のエネルギーを持つ。味の爆発力を生む）
- 塩の惑星の岩塩: 少々（あらゆる味を引き締める究極の塩）
- メテオガーリック: 3 片（隕石の衝突跡にのみ自生するニンニク。強烈な風味とエネルギーを持つ）

【調理手順（グルメテイ스팅モード推奨）】

1. まず、ガララワニのテール肉の下処理を行う。特殊な超音波振動包丁を使い、硬い鱗を一枚ずつ剥がしていく。肉に隠された臭腺を傷つけずに取り除くのが料理人の腕の見せ所。
2. 下処理したテール肉を、メテオガーリックと共に高压寸胴鍋に入れ、センチュリースープの素で 48 時間煮込む。この時、火加減は「トロ火」を維持し、肉が繊維レベルで解けるのを待つ。
3. 別のフライパンで、オゾン草を軽くソテーし、香りを引き出す。これがカレーの爽やかさの源となる。
4. ジュエルミートは調理の最後に加える。表面をバーナーで軽く炙り、内部はレアの状態を保つ。炙ることで脂の輝きが増し、口に入れた瞬間に溶け出す食感を生む。
5. 48 時間煮込んだ鍋からガララワニの肉を取り出し、スープを特殊なフィルターで濾して黄金色のベーススープを作る。
6. ベーススープに、粉末にしたギガント唐辛子とドドリアンボムの果汁を加え、味の核を形成する。ニトロチェリーを投入し、味の「爆発」を引き起こす。この時、鍋から目を離してはならない。
7. 最後に、塩の惑星の岩塩で味を調える。一粒で味が激変するため、0.1g 単位での調整が求められる。
8. 皿にご飯（今回はエコ米を使用）を盛り、熱々のスープカレーを注ぐ。中央に炙ったジュエルミートと、ソテーしたオゾン草、そして軽く湯通ししたマダムフィッシュの切り身を美しく盛り付ける。
9. 完成。食べる前に、全ての食材への感謝を込めて「いただきます」と唱えることを忘れてはならない。一口食べれば、口の中に宇宙が広がることだろう。