

自慢のカレーを
食べ比べ!

市内27店舗が
市役所に集結!

カレー
華麗なるまち
稲沢



カレー×稲沢らしさ

稲沢ならではの特徴が満載!!

お値打ち!
ワンコイン!

稲沢 カレー フェスティバル 2024

お店独自のこだわりも加えて開発したカレー料理をご当地グルメとして提供します。



いなっピーの
お友達大集合



きぬどん こにゅうどうくん アビタン ホヌッピー タボくん いなっピー 和み柴っこ きーぼー ウルドくん オリエンタル坊や ビバッ手ェくん みつけちゃん

各キャラクターの
楽しいPRステージや
グッズの販売も

2024年11月3日(日) 10時~15時

会場 稲沢市役所 駐車場 少雨決行 荒天中止 中止の場合は観光協会HPでお知らせします。

カレーフェスティバル オープニングセレモニー

華麗なるまち稲沢 カレーのうた初披露! 稲沢市観光PR大使 はやたく

各キャラクターのステージショー グッズ販売コーナーも!



☆ CURRY CITY ☆

カレーのまち

宣言

カレー料理を市のご当地グルメとして
盛り上げてまいります。

華麗なるまち 稲沢!

を合言葉にみんなで稲沢を
元気にしていきましょう!

稲沢 カレー フェスティバル 2024



市内27店舗の **カレー×稲沢らしさ** をご賞味ください!

**お値打ち!
ワンコイン!**

チラシ掲載画像は、
お店で提供されている
料理写真です。

カレーフェスティバル会場では、
食べ比べられる量をお値打ちに
ご提供します!

ゆたかベーカリー



テイクアウト

**はだか祭の大鏡餅 × 黒毛和牛
もち入り黒毛和牛カレーパン**

黒毛和牛をじっくり煮込んだカレーパン。
もちりとしたサクサクの衣。はだか祭の
大鏡餅をイメージしてきねつきもち入り。

パン工房 kiki



テイクアウト

**いなっピー × 卵乳不使用
いなっピーカレーパン**

いなっピーの形をしたお子様でも食べやす
い甘さのカレーパン。卵乳不使用なので、
アレルギーの方でも安心。

あおぞらカレーパン



テイクアウト

稲沢産の金時生姜 × 華麗なるスパイス

たっぷり明太と異色のコロポ
金時生姜のキーマカレーフランス
明太フランスとカレー異色のコロポ! まるや
かな辛さの明太ソースと金時生姜使用の甘辛
チキンキーマカレーがマッチ!!

海鮮寿司 旬



テイクアウト

祖父江銀杏 × 巻き寿司

えびふりあ〜の黄金巻き

ぶりぷりて人気のエビフライ巻きが黄金色
になって新登場! 旬自慢の酢飯とオリエン
タルカレー特製スパイスが絶妙にマッチ!!

お宿 和陽館



祖父江銀杏 × 合鴨

銀杏鴨カレー

祖父江銀杏揚げご飯にあった特製鴨カ
レー。カレー好きの社長がこだわり抜いた
食べやすい味です!

稲沢カレー研究所

produced by てっばん茶屋



人気トッピングも
数量限定でオプション
販売予定♡

稲沢産きくらげ × 華麗なるスパイス

中華だしカレー「味彩」

スパイスとだしにこだわった中華風カレー。名古屋
文理大学学生とコラボした新メニュー。純国産の
きくらげを使用した中華風野菜炒めをトッピング!

Cafe Riecco



華麗なるスパイス × アランチーニ

スパイス アランチーニ

イタリア料理のアランチーニをアレンジし、
オリエンタル特製の華麗なるスパイスを使用。
パスタとドルチェの人気店が新開発!

カフェ サルーテ



稲沢産の金時生姜 × オリジナルブレンドスパイス

薬膳カレー (写真はイメージ)

オリジナルブレンドスパイスに生薬、そしてフェ
ス用に稲沢産の金時生姜を特別に使用。医
食同源に基づいた体にやさしい薬膳カレー。

ピッツェリア アリス



稲沢産ほうれん草 × 華麗なるスパイス

焦がしチーズのイタリアントマトカレー

見た目はイタリアの国旗をイメージ。トマトと
チーズにこだわるイタリアンレストランが新開
発。カレー風味のマカロンとカヌレも新登場!

HARA CAFE



稲沢産きくらげ × 香味野菜

きくらげ入りキーマカレー

たっぷりの香味野菜と香草。稲沢で栽培された
コリコリ食感の純国産のきくらげが合わさった
HARA CAFE オリジナルのキーマカレー。

居酒屋 ふたみ食堂



**オリエンタルカレー ×
豚のすね肉**

**金時生姜 ×
秘伝のどて煮**

すねかじりカレー 牛すじどて煮カレー

大好評の牛すじどて煮カレーと新開発のす
ねかじりカレーの2種類を提供。どちらも
稲沢産の金時生姜とオリエンタルカレー、
こだわりの羽釜炊きごはんを使用。

稲沢ご当地グルメ

- カレーを使った料理
- 稲沢らしさを表現
- お店の個性や料理の工夫

3つのルール

稲沢市ご当地グルメ **カレーの定義**

- ① 又は②の条件を満たすものとする。
- ① 原則として、「クミン」「コリアンダー」の2種類の香味性を有するスパイス使用を必須とする。
更に香味性や有色性を有するスパイスを1種類以上使用し、合計3種類以上のスパイスを使用すること。
- ② 国内で販売されているカレー粉、又はカレールウを使用すること。(上記①の条件を満たしている。)

とり日和 本店



稲沢産きくらげ × 野菜ピューレ

バターチキンカレー-きくらげのピクルス添え

チキンも野菜もピューレしてあるので、野菜
嫌いの方でも美味しく食べられます。純国産
きくらげのピクルス添えがカレーにマッチ。

珈琲とお食事 トット



華麗なるスパイス × 稲沢産くしたま

トットの具だくさんスープカレー「くしたま」のアチャール

カレー風味の中にかつおだしがきいたスー
プカレー。自家菜園のトットファームの野
菜や「くしたま」のアチャールのトッピング。

保健所の指導により、サラダ类等、非加熱食材は会場では提供できない場合がありますので、ご了承ください。



魚 福



稲沢の野菜 × 知多三河の魚介出汁

魚屋のまかないカレー

魚屋だからできる!! 知多、三河の朝獲れ地魚で出汁をとるから旨さが違う!! 元々はまかないです。

FUKUYA



祖父江銀杏 × コロッケ

銀杏 curry コロッケ

大人気の銀杏コロッケにカレー味を加えた新商品。お子様から大人まで銀杏が苦手な方でも!

moku・moku



稲沢産鶏肉 × 金時生姜 × きくらげ

稲沢まるっとつくねカレー

稲沢産の鶏肉、金時生姜、きくらげ、オリエンタルカレー、地元野菜など、まるっと稲沢を盛り込んだ新開発のつくねカレー!

OREGAYAREBA



稲沢産きくらげ × イカ墨

墨スパイスカレー

稲沢産きくらげ使用。イカ墨の黒さはウルブドッグス名古屋のウルドくんをイメージ。隠れ家的カフェが開発した墨スパイスカレー。

Café & 居酒屋 Taiyou



信長生誕地 × 干し柿・金平糖

うつけのドライカレー・吉法師カレー

うつけと呼ばれた信長公が大好物の干し柿をトッピング。オリエンタル特製スパイスを使用。お子様向けには金平糖付きの吉法師カレーも!

カフェ & ダイニング The はる



地中海(ギリシャ)料理 × ブラックカレー

地中海風ブラックカレー

和の料理人が作る秘伝のブラックカレーと海の幸を使った地中海風のシーフードカレー

なぜカレーが当地グルメに?

稲沢市は即席カレー発祥の地! 黄金に輝くイチヨウ黄葉はカレーを連想! 日本初の本格的カレールウの「即席カレー」を作ったのは稲沢市内にあるオリエンタルカレーさんなのです。

キッチン 千



稲沢産のはちみつ × 飛騨牛カレー

飛騨牛カレー

飛騨牛ならではの肉の旨みと稲沢産のはちみつ、ほうれん草の組み合わせが絶妙にマッチしている。

インドネパールレストラン ガネサ

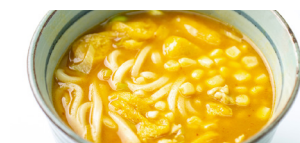


いなッピー × インドネパールカレー

いなッピーバターチキンカレー

カレールーの上にかわいい「いなッピー」が描かれたバターチキンカレー。本格的なプレナン付きのインドネパールカレーです。

やきとり居酒屋 ゆう千



オリエンタルカレー × カレーうどん

おつかレーうどん

やきとり居酒屋が夜に提供するカレーうどん。お酒とやきとりの後は、やっぱりおつかレーうどんをぐに。

たいやきわらしべ 稲沢店



キッチンカー

オリエンタルカレー × たいやき

curry たいやき

皮はパリッ! ミンチをカレールーで炒め、チーズを入れたオリジナルたいやき。オリエンタルカレーを使用。

麺屋 壱力本舗 稲沢店



キッチンカー

オリエンタルカレー × ラーメン

カレーラーメン

スープカレーのようにさらりとしたスープにスパイスを利かしたカレーラーメン。オリエンタルカレーを使用。

おかえりキッチン



キッチンカー

地元野菜 × ジャックチキン

華麗なるジャックチキンオーバーライス

自慢のジャックチキンとカレーがコラボした新メニューを開発! レタスやトマト等の地元野菜、お米はいちのかおりを使用。

ヤムヤムパーク



キッチンカー

オリエンタルカレー × イチヨウ葉エキス

ほうれん草カレー・バターチキンカレー

チョイ辛のほうれん草カレー、コラーゲン入りでお肌モチモチバターチキンカレーの2種類を提供!

ももたろう



キッチンカー

オリエンタルカレー × 稲沢産玉ねぎ

ももたろう特製 オニオンカレー

オリエンタルカレーと地元の農家から仕入れた玉ねぎをたっぷり使用した特製オニオンカレー。




Information

2023年//
市制65周年を記念して誕生 **稲沢ご当地グルメ**
カレー×稲沢らしさ


カレー
華麗なるまち稲沢を目指して、
市内飲食店が
オリジナルメニューを開発!

今年は**27店舗**が
市役所に集結!



昨年の様子

Message



認知症研究**40年**
遠藤英俊先生
からのメッセージ

**カレーこそが最強の
認知症予防薬!**

カレーに使われている香辛料の一つである
ターメリックには、**クルクミン**が多く含ま
れています。クルクミンというポリフェノールの一
種には、**抗酸化作用**、**抗炎症作用**が
認められており、**認知症予防に効く**のでは
ないかと考えられています。
稲沢のご当地グルメであるカレーをしばしば
食べることで認知症を予防しましょう!

遠藤英俊氏
日本認知症学会専門医、日本老年医学会専門医、
聖路加国際大学臨床教授
いのちファミリークリニック院長(稲沢市井之口)
主な著書「医師が認知症予防のためにやっていること。」


Information

今年の稲沢カレーフェスティバルは
会場で**初披露**
カレーソング
「カレイノリ」

歌おう
一緒に

作詞作曲
稲沢市観光PR大使
はやたく

カレー♪カレー♪稲沢カレー♪
虜になる魅力♪♪
カレー♪カレー♪稲沢カレー♪
この味が絆深めよう♪



会場までの交通機関

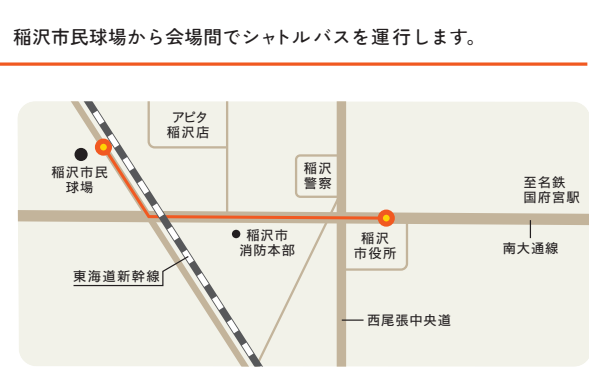
駐車場には限りがあるため、市民球場から発着する無料シャトルバスや公共交通機関をご利用ください。

無料シャトルバス

稲沢市民球場 ↔ 会場

20分間隔で運行

始発 9:40 終発 15:20

名鉄バス(稲沢中央線)

当日は日曜日のため、稲沢中央線(名鉄バス)のみの運行となります。

バス無料乗車券はパンフレットを入手してご利用ください。バス乗車券は切り離してご利用ください。(1人1枚)

カレー×稲沢らしさ
オリエンタル
稲沢市

(株)オリエンタルが新たに開発

華麗なるスパイス

- 13種類のスパイス
- オレガノ
稲沢市の姉妹都市
オリンピア(ギリシャ)の
代表的スパイス
- 金時生姜パウダー
稲沢産(木村農園)

料理にぴったり! オリジナルスパイス



問い合わせ
稲沢市観光協会
〒492-8525 愛知県稲沢市朝府町15-12
(稲沢市産業会館内)
TEL:0587-22-1414 FAX:0587-22-1424

稲沢市内の
観光情報をチェック

稲沢市観光協会
公式サイト
<https://www.inazawa-kankou.jp/>



稲沢カレーフェスティバル

コピー不可
稲沢中央線
バス無料乗車券

2024年11月3日(日) 当日限り有効



稲沢カレーフェスティバル

コピー不可
稲沢中央線
バス無料乗車券

2024年11月3日(日) 当日限り有効



SNSで稲沢市の魅力発信中!



※本誌掲載の情報は2024年9月時点のものとなっております。情報が変更されている場合がございますのでご了承ください。※本誌掲載のイラストや画像等の無断複製・使用は固くご遠慮願います。