



# 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**

ぶりっぷりで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。



