

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。