

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。

