

有名

ブロガーや
カレー通が
推薦!

「Bicycle & Ethnic 2」
みつおさん
http://mitsuo177.blog.fc2.com

「麺食い男の」
カレーなる一族」
ハラデリックさん
http://yasuhide8823.blog.fc2.com

「かれおた★
curry maniacx」
TAKさん
http://kareota.com

「美食磁石」
さいちゃん
http://saichan3500.blog.fc2.com

「やなもり農園」
やなもりそうたさん
http://yanamori.citylife-new.com

「プーさんの満腹日記」
プーさん
http://pu-3.com

「大阪人ロックの
旨いもんを喰らう!!」
大阪人ロックさん
http://osakajinrock.citylife-new.com

「Mのランチ」
M三郎さん
http://emunoranchi.com

参加店の一部を紹介
他の参加店はホームページをご覧ください。
詳しくは **カレーEXPO** 検索
http://curryexpo.com

カレーセット 1,000円



NOMSONCURRY

干し海老とあさりのキーマカレー



トマトと玉ねぎ、複数種類の香味野菜をじっくり炒め、干し貝柱、海老、あさり等の海鮮出汁の旨味と牛豚合挽ミンチの旨味が溢れるスパイシーなキーマカレーです!お店では毎日、毎朝、挽きたてのスパイスを焙煎して日替わりのカレーを提供しております!

Mesi-kutan?

二種カレープレート



Mesi-kutan?のカレーは胃もたれしないカレーを第一に考えて、なおかつ薬膳の力で身体を内側から整えてくれるスパイスカレーです。朝挽きの15種類以上のスパイスを使い香りもバツグン!毎日、日替わりなので飽きる事なく食べて頂けるカレーです!

curry&cafe Warung (カレー&カフェ ワルン)

和出汁とフレッシュパイスの香るキーマカレー



鯉や昆布などからとった和風スープのあるルウとホールスパイスのフレッシュな香りのスパイスカレーです。

スリランカダイニング AMAYA (アマヤ)

ポークイスト



EXPOでは当店で特に人気の「ポークイスト」を販売いたします!イスト、というのはピネガー味のカーレーで、お肉たっぷり、お野菜たっぷりのお食べ応え十分!満足度高いカーレーです。当日はトッピングも数種販売いたしますので、ぜひご賞味くださいませ!

カレー家DEN

トマトカレー



チキンベースのスープ、鳥ミンチ、玉ねぎをオリーブオイルでソテーし、イタリア完熟トマト、蜂蜜、ヨーグルト、オリジナルブレンドの香辛料でじっくり煮込んだカーレーです。ヘルシーで栄養のバランスも満点!!口当たりは甘く、コクがあり、後味としてスパイシーさが残ります。カレーハウスDENの自信作です。

カトマンドゥーカーレー PUJA

PUJAのマサラカーレー



50種類以上のスパイスを使う本格製法ながら、日本人向けのやさしい味わいが人気の秘密。ベースに淡路島産タマネギをたっぷり使用し、辛さとお肉の甘みとのバランスが絶妙。辛さはお子様用から激辛好きまで幅広くオーダーできます!

オアシスカフェ

山羊肉のスパイスカーレー



ネパール人のご馳走カーレー!お祭りやお祝いごとの時にも食される山羊肉の旨味とスパイスをマッチさせたパンチの効いたスープカーレーです。

カレー酒場 ベジ

ピクニックキーマカーレー



お弁当箱のようにさまざまな具材をひとつのカレーに詰め込み、芝生のうえで食べたいスープスタイルのキーマカーレーです。ベースに唐辛子はめっちゃくちゃ少しだけ。自家製辛味を足せばよりスパイシーに!

ネパール料理とタンドールの店 PARIJAAT (パリジャート)

アルタマカーレー (ジャガイモとたけのこのカーレー)



ネパールの代表的な家庭料理。ジャガイモ、たけのこ、黒目豆 (Lobia Beans) を使った少し酸味のある味が特徴です。

南インド料理 ナンタラ

南インドのプチミールス



南インドでは米が主食、ご飯に合う野菜や豆が中心のおかずが豊富。ヘルシーで奥深い味わい、そしてどこか懐かしい。それらがセットになったメニューがミールス。ケララ出身のクック達が作る本場ミールス、厳選した4種を混ぜ混ぜしてご賞味ください。

アイリッシュカーレー

アイリッシュポークカーレー



ギネスビールでコトコト煮込んだカーレーです。名物のポークもギネスビールで煮込んでるのでやわらかくてトロトロです。

北新地 林家 深夜食堂店

スパンキー麻婆カーレー



食べて頂けるお客様は、真夜中に訪問して下さる方のみ。ランチというスタイルとは真逆の営業をしています。今回、その深夜カーレーに改良を加え、白昼向けにアレンジしたスパイス感と濃厚な旨味をググンとUPさせました。深夜カーレーの進化をお楽しみください!

酒上り

マトンcurry



マトンの肩肉を1日スパイスでマリネし、香ばしく焼き、オイルにたっぷりのスタータースパイスの香りに移してソテーした野菜と一緒にじっくり煮込みました。焦げる寸前まで隔ったローストカレーパウダーと青唐辛子で後引く美味しさです。

スリランカ料理 Little Lanka (リトル ランカ)

チキンカーレー



Little Lankaとは、「小さなスリランカ」という意味です。日本にいなから本場のスリランカ料理を味わって頂くことができます。「おはよう朝日です」「ちんぷいぷい」の番組で紹介された、当店人気NO.1のチキンカーレーをご賞味ください。

まんねんカーレー

まんねんとんこつカーレー



創業20年のらーめん屋「まんねん」がプロデュース!!15時間以上煮込んだ、豚骨スープに10数種類のスパイスをブレンドしまるやかでコクと甘みの後に、程良いスパイス感が味わえるオリジナルカーレーです。

スパイスカーレー専門店 梵平 (ボンベイ)

スパイシーキーマカーレー



牛と豚の合挽き肉を大量の玉ねぎとスパイスでじっくりと炊き上げました。濃厚な肉の味わいとスパイスの風味が炸裂する、贅沢なキーマカーレーです。(中辛)

和風カーレー HIGEBOZZ by 情熱うどん 讃州

和風牛すじカーレー



具材には厳選された黒毛和牛の極上すじ肉を使用。天然の削り節で丁寧に取った「情熱うどん讃州」自慢のうどん出汁で和牛すじ肉を煮込み、十数種類のスパイスで仕上げた辛さと美味さが織り成す上品な和風カーレーです。

奈良 若草カーレー本舗

若草カーレー



ほうれん草やトマト、オニオンなど、たっぷりの野菜と香辛料が効いた、ご飯に合うスパイシーでヘルシーなカーレーです。

大阪ハラールレストラン

ムルグチャナカーレー



アッサラムアレイコム!2013年に大阪市西淀川区大和田の大阪マシド隣で大阪ハラールレストランをオープンしました。是非、大阪ハラールレストランへ本場のパキスタン料理を食べに来てください。

カレーEXPOで提供するカーレーは、上の写真の盛り付けと異なります。カレーEXPOではカレールーは全てハーフサイズとなります。また、トッピングは別途有料となります。