

有名
ブロガーや
カレー通が
推薦!



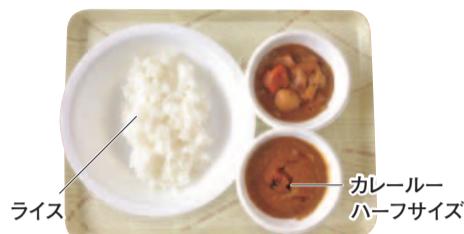
参加店の一部を紹介

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



ライス カレールー ハーフサイズ

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」を販売いたしました!イスト、というのはビネガー味のカレーで、お肉たっぷり、お野菜たっぷりの食べ応え十分!満足度高いカレーです。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!

カレー酒場 ベジン

ピクニックキーマカレー



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レーです。ベースに唐辛子はめ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!

北新地 林家 深夜食堂店

スパンキー麻婆カレー



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、その深夜カレーに改良を加え、白昼向けにアレンジ!スパイス感と濃厚な旨味をグレンとUPさせました。深夜カレーの進化をお楽しみください!

スパイスカレー専門店 梵平 (ボンペイ)

スパイシーキーマカレー



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、贅沢なキーマカレーです。(中辛)

NOMSONCURRY

干し海老とあさりのキーマカリー



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リーです!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ーん!

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スパイスの香るキーマカレー



鰯や昆布などからとった和風スープのあるルウとホールズバ

イスのフレッシュな香りのスパイスカレーです。

オアシスカフェ

山羊肉のスパイスカレー



ネパール人のご馳走カレー!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

の効いたスープカレーです。

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haus DENの自信作です。

カトマンドゥカリーPUJA

PUJAのマサラカレー



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と使用し、辛さほのかな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!

アイリッシュカレー

アイリッシュポークカレー



ギネスピールでコトコト煮込んだカレーです。名物のポークも

ギネスピールで煮込んでるのでやわらかくてトロトロです。

ネパール料理とタンドールの店 PARIJAAT (パリジャート)

アルタマカレー (ジャガイモとたけのこのカレー)



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。ケララ出身のコック達が作る本場ミールス、厳選した4種を混ぜてご賞味ください。

まんねんカレー

まんねんとんこつカレー



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ろ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レーです。

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

たっぷりのスタートスパイスの香りを移してソテーした野菜と一緒にじっくり煮込みました。焦げる寸前まで煽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。日本にいなが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」「ちちんぶいぶい」の番組で紹介された、当店人気NO.1のチキンカレーをご賞味ください。

大阪ハラールレストラン

ムルグチャナカレー



アッサームアレイコム!2013年に大阪市西淀川区大和田の大阪マスジ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。

和風カレー HIGEBOZZ by 情熱うどん 讃州

和風牛すじカレー



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味さが織り成す上品な和風カレーです。

奈良 若草カレー本舗

若草カレー



いた、ご飯に合うスパイシーでヘルシーなカレーです。