

有名
ブロガーや
カレー通が
推薦!

 <p>「Bicycle & Ethnic 2」 みつおさん http://mitsuo177.bl.fc2.com</p>	 <p>「麺食い男の」 カレーなる一族」 ハラデリックさん http://yasuhide882.3.blog.fc2.com</p>	 <p>「かれおた★ curry maniacs」 TAKさん http://kareota.com</p>	 <p>「美食磁石」 さいちゃん http://saichan3500.blog87.fc2.com</p>	 <p>「やなもり農園」 やなもりそうたさん http://yanamori.citylife-new.com</p>	 <p>「プーさんの満腹日記」 プーさん http://pu-3.com</p>	 <p>「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</p>	 <p>「Mのランチ」 M三郎さん http://emunoranchi.com</p>
---	---	---	--	---	---	---	--

甘口対応のスパイス系カレー店やキッズのための甘口カレー店もあるよ!

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。

カレーEXPO <http://curryexpo.com>

※カレーセット

カレーセット券 1,100円
 カレールー・ハーフサイズ 2杯 + ライス 250g 1皿

カレールー・ハーフサイズ 単品 500円

ライス単品 300円

f-cafe'
洋食屋さんの黒カレー




店主:中野文雄

ベースは、自家製のフンドヴォー、パイオンにさらに旨み不足のために豚骨スープを入れ、そこに自店で調合したカレールー、野菜のピューレ、フルーツを足してじっくり煮込み、仕上げにイカスミで濃くと旨みをプラス、旨み、酸味、甘味のハーモニーをお楽しみください。

SPICE CURRY 43
チキンキーマ★レモンズプラッシュ




店主:よっさん

30種類のスパイスをバランスよくブレンドしたスパイスでジューシーなクセになるチキンキーマ。たっぷり使用したトマトの酸味がチキンの旨味をギュッと凝縮、クラッシュレモンが口の中でさわやかに弾ける新感覚のキーマカレーをぜひ!あっさりだけどパンチの効いたスプーンが止まらなくなる一皿です。

スパイスカレーまるせ
彩り豊かな5種の豆のスパイスカレー




店主:川崎真吾

赤、黒、緑、薄黄、濃黄と、彩り豊かな5種類の豆を使ったベジカレー!!豆の種類を増やすことで様々な食感、そして奥行きのある味わいにパワーアップ。仕上げに使うのは、当店自慢の20種類を超えるオリジナルMIXスパイス。もっとインドを感じたい!って方には当日販売のトッピングも是非試してみてくださいね☆

スリランカ ダイニング A*MAPA
本格派スリランカカレー! ポークカレー




店主:ラッキー

世界で一番カレーを食べる国・スリランカ。アマヤは現地5つ星ホテルで長年経験を積んだシェフが腕をふるう、本格派スリランカ料理のレストランです。今回はアマヤいちおしのポークカレーをカレーEXPOにてご提供いたします!スパイス香るポークカレーに旬のお野菜を贅沢に使用!ぜひこの機会にご賞味くださいませ!

もうやんカレー大坂
もうやんカレー




店主:住元優介

もうやんカレーが完成するまでにかかる日数は仕込みから完成までなんと2週間!まさに魂のカレー!大量の野菜をエクストラヴァージンオリーブオイルのみで焙煎。最大限に効能を引き出した約25種類以上の香り高さオリジナル熟成スパイスと濃縮野菜エキスがたっぷり。美容や健康に良いまろやかな味わい深さが魅力。

大阪ハラールレストラン
カシミアル チキンカレー




店主:カーリド・アバシ

日本の皆様と、日本でハラールの食事に困っているムスリムの方々へ、2013年に大阪ハラールレストランをオープンしました。当店では現地パキスタンそのままの味を提供しています。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。心よりご来店お待ちしております。

南インド料理 ナンタラ
エビと小柱のローストココナッツカレー




店主:やまだ こうへい

インド料理はナンとカレー?いえそれだけではありません。南インドでは米が主食、ご飯に合うカレーやおかずがとても豊富。ヘルシーで日本人好みのしっとりくろのお料理が多いのも特徴。今回はカレーEXPO限定!当店コック達の出身地ケララ州ならではの、海の幸やココナッツを活かしたカレーをとくご賞味あれ。

関西の人気スイーツ店が集合!

堂島スイーツ
堂島プリン 300円 ※商品は変更の可能性があります




代表取締役:永井甫智子

表面はフランス産の上質なさとうきび糖のカソナードを焼いて、カリカリに仕上げました。中はトロトロで、滑らかな口溶けが特徴です。天然のバニラビーンズの香りとしっとりしたカスタードがほっとする味わいに。

菓楽
くずひむろ 各200円
 (梅、抹茶小豆、マンゴーラッシー、甘夏)




店主:横山侑紀

くず餅風のアイスキャンデー。もっちりした食感と冷たさを楽しめます。にごり梅酒を使った「梅」、高級な丹波大納言が味わい深い「抹茶小豆」、マンゴーの果肉とヨーグルトが爽やかな「マンゴーラッシー」。限定でさっぱりした果実入りの「甘夏」も登場。

SALONIC
コールドプレスジュース 1,000円
 (イベント限定フレンド3種) 1本400ml




店主:多田陽子

今、話題のコールドプレスジュースが登場。シニア野菜ソムリエ監修のオリジナルレシピで、栄養や味のバランスも抜群。400mlの1本につき約1kgの野菜や果物を使っています。野菜と果物の大地の恵みをどなたにでも美味しく楽しんでいただけます。

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。

スイーツEXPO <http://sweets-expo.com>

Produce by プーさん

人気のグルメブログ「プーさんの満腹日記」のブロガーのプーさん。大阪では知らないスイーツはない!というほどのスイーツ通のプーさん厳選の名店が登場します!

patisserie AKITO (アキト)
ミルクジャムのシューアイス 各400円
 (バニラアイス&ミルクジャム、チョコレートアイス&ピスタチオのミルクジャム)




オーナーシェフ:田中哲人

ミルクのコクとバニラが薫る「バニラアイス&ミルクジャム」。チョコレートアイス&ピスタチオのミルクジャムは、濃厚なピスタチオとチョコレートの相性が抜群。しっかりと焼き込んだ香ばしいシュー皮とアイスとミルクジャムのコラボを楽しんでください。

京都 嵐山 楓や
アイスプリン「京かたらーな」 各350円
 (プレーン、宇治抹茶)




代表取締役:林正義

アイスプリン「京かたらーな」の専門店。イタリアの濃厚なお菓子カタラーナを京風に創り上げたスイーツ。表面のキャラメリゼのカリカリ感と、中の冷たくてなめらかな生地が口の中で融合する新食感を味わって。

神戸北野ワッフル ワッフルパウエル
アメリカンワッフル 各380円
 (いちごホイップ、モンブラン、チョコバナナ、白桃ホイップ、マンゴーホイップ)




店主:真木雄平

神戸・北野にあるアメリカンワッフル専門店。国産の小麦粉や上質な天然水を使った生地は、ふんわり&もちもち食感。人気NO.1のいちごホイップや、お子様に人気のチョコバナナなど色とりどりのアメリカンワッフルが揃います。

がるる氷
ずんだミルク 700円




店主:千葉笑美香

大阪市北区の中崎商店街にあるかき氷専門店です。純水の温度管理を徹底し、食べた瞬間に頭がキンとこないよう食べやすく削っています。枝豆と生クリーム、糖蜜などをブレンドした、とろみのあるソースのずんだミルクは、枝豆の旨みと甘みが絶品。

他にも、こんなスイーツが大集合!

 <p>PATISSERIE a terre (アテルール) チョコレートスムージー 400円</p>	 <p>patisserie ystyle (ワイスタイル) マカロン(10種)各150円</p>	 <p>patisserie Enchante (アンシャンテ) マカロンアイス(レモン、バニラ)各300円</p>	 <p>DONUTS DEPT (ドーナツデパート) ドーナツ(7種) 135円~</p>	 <p>薩喜庵 (サツキアン) フルーツ大福(巨峰大福、ハイナッブル大福) 各200円</p>	 <p>和み茶寮 花らん香ろん わらびもち(8個入り) 500円</p>
--	--	---	--	---	---

- カレーEXPOで提供するカレーは、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専用容器で提供いたします。
- トッピングは別途有料となります。
- カレーEXPOはチケット制です。当日チケットブースにてお買い求めください。
- スイーツEXPOで提供するスイーツは、上の写真と提供方法が異なります。
- スイーツEXPOは各店で現金にてお買い求めください。
- 公共交通機関でご来場ください。