

有名

ブロガーや  
カレー通が  
推薦!

 <p>「Bicycle &amp; Ethnic 2」 みつおさん http://mitsuo177.blog.fc2.com</p>	 <p>「食い男の」 カレーなる一族」 ハラデリックさん http://yasuhide8823.blog.fc2.com</p>	 <p>「かれおた★ curry maniacx」 TAKさん http://kareota.com</p>	 <p>「美食磁石」 さいちゃん http://saichan3500.blog.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>「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!

他の参加店はホームページをご覧ください。

カレーEXPO 検索 http://curryexpo.com

カレーEXPOは全店共通のチケット制です。当日会場にてお買い求めください。



※カレーセット

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

カレールー・  
ハーフサイズ  
単品  
**500円**

ライス単品  
**300円**

CL Point カレーセット券 50円OFFでご提供させていただきます。  
※お一人様1日一回限り有効

CLポイントアプリは無料でダウンロードしていただけます。  
右のQRコードからアプリをダウンロード! 使用方法を動画でも確認できます。  
「CLポイント」で検索してアプリをダウンロード



CLポイントアプリにある右記の画面をチケット販売所で提示ください。

参加店の一部を紹介 /

和風カレーHiGEBozZ by 情熱うどん讃州

和風牛すじカレー



左:アンディ  
右:西嶋祐基

具材には厳選された黒毛和牛の

極上牛すじを使用。天然の削り節で取った出汁で牛すじを煮込み、十数種類のスパイスで仕上げた辛さと旨さが織り成す上品な和風カレーです。  
大阪府大阪市淀川区宮原4-4-63 新大阪千代田ビル別館1F

まんねんカレー

まんねんとんこつカレー



店主:松本祐介  
スタッフ:平田美夏

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レー。  
大阪府大阪市中央区徳井町2-4-3

スパイス食堂ニッキ

海老出汁鶏軟骨キーマ



店主:赤石茂樹

甘エビの頭で贅沢にとった出汁×チキンの旨味の、軟骨の食感も楽しい風味豊かなカレーです。  
大阪府大阪市西区立売堀1-8-6 星和シティビル本町西 101

カレーハウスDEN

トマトカレーEXPOバージョン



オーナー:升田 治人  
阿波座店 店長:  
原口 博文

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。  
大阪府大阪市西区江戸堀1丁目9-1 肥後橋センタービルB1F

虹の仏

出汁キーマ



店主:伊東亮哉

和出汁の旨味が凝縮!旨味たっぷりの次世代カレー  
大阪府大阪市天王寺区四天王寺1丁目12-23

深夜食堂 めしや 北新地支店

深夜の牛出汁キーマカレー



店主:黒居 将人

牛出汁ベースの濃厚カレールーに、数種のスパイスでガシッと炒めたキーマカレーをミックス。2種のカレーが混ざりあったとき、美味さ爆発します。  
大阪府大阪市北区曽根崎新地1-3-30 岩村ビル2F

Little Lanka (リトル ランカ)

チキンカレー



店主:  
ジャヤコディ  
シャンタ

TVでも紹介された当店人気NO.1のチキンカレー!! 元ホテルシェフが作る本場のスリランカのカレーは、クリーミーでマイルドな中辛のお味。辛口がお好みの方には、スリランカの本場の辛さが味わえる辛みセットもご用意いたしております。  
兵庫県西宮市山口町船坂1380-1

堀江クローバー

牛すじカレー



店主:  
竹本浩章

400人前を一発仕込み!旨味を最大限に引き出した牛すじカレー  
大阪市西区南堀江2-3-24-103

関西の人気スイーツ店が集合! スイーツEXPOは各店で現金にてお買い求めください。

薩喜庵 フルーツ大福



製餡から手がける老舗の和菓子屋さん。高槻産の寒天や小豆を使った郷土菓子も人気。イベントで提供する巨峰大福は口の中でじゅわっと広がる果汁と、小豆の味が引き立つこしあんとお餅のコラボレーションが楽しめる。パイナップル大福は完熟した甘いパイナップルを使用。手芒豆の白あんとパイナップルのバランスが抜群。大阪府高槻市宮田町2-40-10 店主:丸野裕志



DONUTS DEPT (ドーナツデプト) ドーナツ



お豆腐屋さんの新鮮でおいしい豆乳とおからを使っているため、自然な甘さでしっとりしたドーナツが特徴。植物性油を使うため、「揚がっているの?」と思うほど優しい風味だ。食べ飽きないプレーン、子どもに一番人気のメイプル、大人や男性に好評の有機シナモン、カカオの香り程よい甘さのベルギーチョコなど種類も豊富。  
大阪府箕面市牧落1-19-19 店主:中尾健太郎



patisserie ystyle (パティスリー ワイスタイル) マカロン



同店のこのマカロンは、最高級のスเปน産マルコナ種のアーモンドを自家製粉して使っているため、アーモンドの香ばしさとサクサクした食感を実現。誰もが好きな味に仕上げたバニラ、ガナッシュの香りがしつかりするチョコ、自家製ジャムとバタークリームが相性抜群の苺など、豊富なフレーバーから好みの味を選ぼう。  
大阪府箕面市桜4-15-40 オーナーシェフ:横山由樹



堂島スイーツ 堂島プリン



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つかりしたカスタードがほっとする味わい。  
大阪府大阪市福島区福島5-17-30 サノビル102(直売所)



代表取締役:永井南智子

京都 嵐山 楓や



アイスプリン「京かたらーな」(プレーン、宇治抹茶)

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。  
京都府京都市右京区嵯峨中之島町(嵐山大手)



代表取締役:林正義

前アイス 昔風アイスクリン



淡路島の手作り昔風アイス。淡路島でとれた新鮮なフルーツを昔ながらの製法でひとつひとつ手作りにしている。さっぱりとした甘さで果肉の食感がたまらないアイスクリン。  
兵庫県南あわじ市松帆江尻17

●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。