

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

「かれおた★
curry maniacx」

TAKさん

http://kareota.com

「美食磁石」

さいちゃん

http://saichan350.blog87.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://osakajinroc.k.citylife-new.com

「Mのランチ」

M三郎さん

http://emunoranchi.com

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 検索

http://curryexpo.com

※カレーセット

カレーセット券
1,200円

カレールー・ハーフサイズ 2杯
+
ライス 300g 1皿

カレールー・
ハーフサイズ
単品
500円

ライス単品
300円

Asian kitchen cafe 百福

甘口
対応

蝦夷鹿と骨付き鶏のダルバート

店主: 田中 真一

ダルバートとはダル(豆カレー)とバート(ごはん)とオカズを混ぜて食べる辛さも控えめで素材の味を引き出した東京でも流行の兆しがみえるヒマラヤの国ネパールの国民食です。今回は主菜にネパールでも高級食材となる鹿肉と骨付き鶏の2種をご用意しました。お好きな主菜をチョイスしてダルと混ぜてお楽しみください。

Brush

甘口
対応

伊勢海老のスパイスカレー

店主: 中岡 健二

時間をかけて大量の海老と伊勢海老を使って出汁を取り、10種類以上のスパイスを微調整しながら完熟トマトとココナッツミルクで甘みを出した旨みたっぷりの濃厚カレー!

cafe 黒岩伽哩

ほろほろチキンのゴロっと鶏伽哩

店主: 黒岩 洋輔

大阪は日本橋、ウラなんばにある素材にこだわるカレー屋さん。今回のカレーEXPOでは店舗でも大人気のゴロっと鶏伽哩を提供いたします! 野菜の旨みたっぷりの鶏ガラスープと赤ワインを合わせた唯一無二のカレーをスプーンでほぐれる程の手羽元と一緒にお楽しみください!

Spice Curry & Izakaya サクトメシ From 九条

甘口
対応

超豪華!! 国産鶏豚キーマカレーと
極上牛スジ肉たっぷりの
デミグラスソースの二層式カレー

店主: 徳広 勇太

旨味たっぷりの国産鶏肉と国産豚肉を使ったキーマカレーに、牛肉の希少部位【ミスジ】のスジの部分、を、トロトロになるまでデミグラで煮込んだ濃厚ソース!! まったく新しい徳ちゃんオリジナルカレー!! 鶏×豚×牛の豪華肉三昧!! 辛いないのでお子様でもいけますよー!!

SPICE★CURRY 43

牛タンキーマ★初摘み
瀬戸内レモンスブラッシュ

店主: よっさん

テレビで大反響のレモンスブラッシュがカレーEXPOだけのスペシャルバージョンとして登場! 牛タンを贅沢に使い、今年初摘みの瀬戸内レモンを皮ごと使用した旨味たっぷりのプレミアムなカレーです。瀬戸内レモンが爽やかに弾ける新感覚のキーマカレーを是非ご賞味下さい。

スパイスカレー専門店 梵平

赤いキーマと緑のキーマ

店主: トニー

2種類のキーマカレーが奇跡のハーモニー! 「タイ風の甘辛グリーンキーマカレー」に梵平名物の「スパイシーキーマカレー」をトッピング! やめられない! 止まらない! 甘い! 辛い! の無限ループ! 連日完売のスペシャルカレーをこの機会にお試しください。

鍋料理いっぶく

甘口
対応

ホルモンキーマカレー

店主: 北垣 今日子

もつ鍋屋が生んだオリジナルカレー!! 鮮度抜群の自慢のホルモンをふんだんに使いミンチにする事でキーマカレーの魅力となる食感を最大限に出す事ができました!! ホルモンから溢れる脂は甘みと旨味が更にキーマカレーにする事で旨味を凝縮!! 当店のホルモンはホルモン特有の臭い一切なし!! ホルモンが苦手な方も克服していただけます!!

北摂スパイス研究所

朝挽きスパイスのキーマカレー

店主: 宮本 章太郎

毎朝挽きたての自家製スパイスを使ったスパイシーなキーマカレーです。スパイシーとは辛味だけでなく、様々な香辛料が持つ香りを十分に引き出した目が覚めるような味わいが特徴です。スパイスに魅せられて十数年、やっとたどり着きました。スパイスを食べて陽から幸せになってください。

和風カレーHiGEBozZ by 情熱うどん讃州

甘口
対応

和風トロすじカレー

右) 西嶋 祐基
左) アンディ

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。

TRIBAL CURRY

豚バラゴロゴロカレー

店主: aki

カレー作りは音作り。食材の産地にこだわりミュージシャンの感性でスパイスを奏でるカレー・クオリティー『豚バラゴロゴロカレー』

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 検索

http://sweets-expo.com

プーさんの満腹日記

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!

プーさんの満腹日記 検索

関西の人気スイーツ店が集合!

ティコラッテ
マカジェラ

店主: 小林 秀明

ティコラッテ特製の7種類のジェラートを大きく焼き上げたマカロンでサンドしました。TOPにプリントされたクチノワグマ?? のように大きく口をあけてどうぞ召しあがれ。

メゾンド ボワット
フィナンシェ

店主: 西田 順治

新しいフィナンシェのスタイルとケーキを気軽に届けたい。そんな想いからフィナンシェを中心とした焼き菓子を生活の一部になる様にご提供致します。また島根県隠岐島の小麦や奈良県明日香村の有機野菜といった、独自にセレクトした生産者・加工業者を通して、都市と地域を繋ぐための食を焼き菓子にして提案しています。

菓楽
くずひむろ

店主: 横山 侑紀

菓楽の「くずひむろ」は食べ歩きしやすいひんやり葛餅バー。"もちっシャリ、と暑い季節にぴったりの新食感スイーツ。フルーツのゴロゴロ入ったフルーツミックス、甘酸っぱい四種のベリーを使ったベリーベリー、南国のカクテルを模したグレープフルーツモヒート、京都宇治抹茶使用の極み・抹茶小豆の4種類。

素材工房 ~プレミアムジェラート~
NIPPONのジェラート『極』

店主: 市之瀬 隆

全国より厳選した素材だけを使用し香料、着色料不使用の素材重視のNIPPONのジェラート『極み』 熊本県 スイカ・メロンのスティックジェラートはJA熊本経済連と協力の基、熊本県震災復興支援を応援します。

その他にも、
こんなパンが大集合!

Nitta Bakery

モンキーレストレス

鳴門屋

信楽窯焼きアップルパイ

サンドウィッチ カミール カミール

...

and more

- 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。