

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!

カレーEXPO 計40店
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EXPOのみチケット制です ※当日会場販売します

カレーセット券 **1,200円**
カレー・ハーフサイズ2杯 + ライス 300g 1皿

※カレーセット

カレー・ハーフサイズ単品 **500円** | ライス単品 **300円**

spice & cafe sidmid [5/3・4のみ]

極厚! やわらか牛タンとじゃがいものカレー



店主 中間

極厚切りにした牛タンがゴロリ! 程よく牛タンらしい食感を残しつつ柔らかく煮込みアクセントにほっくりじゃがいもを入れました♪
辛さは誰でも食べれる位の辛さなので辛味が苦手な方にも癖になるスパイシーさを楽しんで頂けるかと思えます。是非お試し下さい★

カレーを超えたカレー 関目のワッカ [5/3・4のみ]

濃厚鶏白湯でスパイス牛豚キーマ



店主 三浦 智輝

鶏の旨味を凝縮した濃厚な白湯スープに海老やかつお節、サバ節に干し椎茸の旨味を加え、スパイスを効かせた牛肉と豚肉で作ったキーマを合わせることで鶏牛豚や海鮮の旨味が詰まったスパイシーなカレーに仕上げました。

SPICE★CURRY43

丹波地鶏の粗挽きキーマ★瀬戸内レモンフレッシュ



店主 よっさん

粗挽きにした旨味溢れる丹波地鶏とグランプリ瀬戸内レモンの最強キーマ。メディアにも紹介された43の名物カレーはレモンの爽やかな酸味と豊かな香りがクセになると大好評。今回は裏カレーにカリカリ梅スプラッシュも数量限定で登場! 日本人の口に合う梅かつお風味の新感覚和カレーです。レモンと梅、どちらがお好み?

CL Point 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。
CLポイントアプリの特典画面を会場内チケットブースで掲示いただくと

カレーセット券 **1,200円 → 1,150円**
でご提供させていただきます。 ※一人様1日一回限り有効



AMMY (アミー)

サンディのチーズキーマカレー



店主 渡辺 明美
シェフ サンディ

北インド五つ星レストランで腕をふるった有名シェフ「サンディ」が作る本格インドカレー。水や小麦粉、添加物を使わず、野菜の旨みと独自のスパイスを配合し日本人でも食べやすい味に仕上げました。辛さは調整でき、お子様でも激辛好きの人でも大丈夫です。ナンは、ふわふわもちもちで何もつけなくても味わいがあります。

神戸元町KUUCurry

ジューシーチキンのフルーツカレー



店主 今村 亮

神戸元町、こだわりの店が立ち並ぶ高架下にあるカレー専門店です。甘さのある淡路島の玉ねぎと、リンゴやレモンなど数種類の果物をメインに、厳選したオリジナルスパイスを加えてじっくり煮込んだカレーです。フルーツからの甘みと、スパイスの刺激がやみつきになる味わいです。カレーEXPO限定のジューシーチキンと一緒にご賞味ください。

ココハイチエ [5/5・6のみ]

特上熟成黒毛和牛と京都九条ねぎカレー



店主 小谷 昇平

特上の熟成黒毛和牛を惜しみなく煮込み、スパイシーながらも自然に広がる心地良い甘さは大量の玉ねぎとトマト・果物から。奥深い味わいと旨味はフォンドボーを活かしています。京都産九条ねぎがカレーの旨味を引き立たせ、絶妙な食感も後引く美味しさです。約15種類のスパイスをバランスよく配合し、油は少なくヘルシーに仕上げました。京都和食店が妥協無く作り上げたカレーを是非お召し上がり下さい!

有名ブロガーやカレー通が推薦!

「うまから手帖」 K1郎さん
「大阪人ロックの旨いもんを喰らう!!」 大阪人ロックさん
「Mのランチ」 M三郎さん
「かれおた★curry maniacx」 TAKさん
「美食磁石」 さいちゃん
「大阪の駆け出しデザイナー92の日常」 駆け出しデザイナー92ちゃん

スイーツEXPO 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>

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

ともみジェラーto

ジェラート



店主 森兼 ともみ

イタリアで修業したジェラート職人が作る日本のジェラート。生産者さん農家さんのとこへ足を運び私も素材に勉強しながら、生産者さん農家さんと私達の愛情を込めてジェラートを作っています。

Touchez du bois (トゥシェドゥボワ)

アニマルマカロン



店主 狩野 智

「樹に触れる」というフランス語の店名は「幸運をもたらす」という慣用語としてフランスで親しまれている言葉です。伝統的な製法を守りつつ日本人好みなテイストに焼き上げ、食べる人を幸せにしたいという想いがこもっています。アニマルマカロンは一番人気の商品で、キュートな見た目によりリピーター続出の商品です。

菓楽 (かから)

くずひむる



店主 横山 侑紀

菓楽の「くずひむる」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な新食感スイーツ。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』トロピカルフルーツの王道、果肉たっぷり『完熟マンゴー』京都宇治抹茶使用の『極み・抹茶小豆』の4種類。

DEAR SAND CAFE (ディアサンドカフェ) [5/5・6のみ]

ディアクロ、ディアクブラウニー



焼きたてのサクサククワッソンの中から、シロップに漬けたスポンジがジュワッと広がります。自家製ブラウニーを巻いたディアクブラウニーもおススメです。

Pain de Uraya (パンテウラヤ)

もちもちパン



出来立てを食べても、冷めてからも美味しいパンです。ドイツの伝統揚げパンやもちもち食感のパンなど各種ご用意。その他、持ち帰りパンもご用意。

4TH STREET BAGEL (フォースストリートベーグル)

チーズベーグル 全粒粉クルミ



4TH STREET BAGELのベーグルは防腐剤、卵、油、牛乳を一切使わないヘルシーフードです。毎日安心して食べていただけるよう、すべて手作りでお届けします。

らすく屋

キャラメルラスク (サクサクひとくちラスク)



大阪・住吉にあるらすく屋です。当店のらすくはすべて手作り、低温オーブンでじっくり二度焼かしています。帝塚山のマグム達や地元の人達の土産として人気のお店で、テレビや雑誌にも多数紹介されている大注目のらすく屋です。7種類のフレーバーをご用意しております。一口サイズ、サクサク感をお楽しみください!

Nitta Bakery

十勝カレーパン



十勝産小麦粉を使用した、揚げたてのカレーパンを是非、ご賞味下さい。

会場内特設ステージ

おでかけふもと 漫才劇場

5月3日(木祝) マルセイユ、トット
5月4日(金祝) 見取り図、ミキ
5月5日(土祝) ネイビーズアフロ、ラニーノーズ
5月6日(日) プリマ旦那、祇園

無料

©YOSHIMOTO KOGYO CO., LTD.

食事テントブースも完備。

芝生広場なのでシートの持参もおすすです。

- 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。