

カレーEXPO、スイーツEXPO、パン博参加店の一部を紹介

38店
出店

カレーEXPO

検索 <http://curryexpo.com>

他の参加店はホームページをご覧ください。

パオン!! the Curry
和牛バラ入り欧風スパイスカレー



和牛バラをオリジナルフォンドボーで煮込み、チキンピヨン、香味野菜、20種類以上のスパイスを使用。深みのある、毎日食べても飽きない味に仕上げました。

Y・S・I
神戸美人カレー



コールドプレスジュース屋が作った、水不使用!8種類以上の野菜フルーツ使用!食べながらキレイになれる、いま噂のカレー。ぜひ一度ご賞味ください!

札幌スープカレーJACK
薫る!!濃厚海老のスープカレー



約8年間札幌の有名店を渡り歩き修行をした後、2018年11月末に大阪・新町にて「札幌スープカレーJACK」をオープン。新聞や雑誌、ラジオやテレビなどにも紹介された人気の濃厚海老のスープカレーをご用意しました!!スープカレー屋は初出展とのことなので今回を機にスープカレーを広めていきたいと思います。

ベッジェ ロッソ
和牛仕立て 欧風チョコレートカレー



和牛筋ベースのピヨンでコトコトと煮込んだヤゲン軟骨と根菜類を、フランス産のグリュエ・ド・カカオで仕上げたコクと香りの欧風スパイスカレー!今までなかった深みのある味を堪能してください。

大阪 裏ボンパシ系スパイスカレー NOMSON CURRY
牛豚愛挽の燻製キーマ



ヒッコリー、ウイスキーオークで燻製した香り高い牛豚合挽ミンチ×追いつめ汁の暴力的旨味。総てのスパイスカレーファンに捧ぐノムソンの粋を極めた最高傑作です!!トッピングには鯉出汁を効かせた牛あぶらからず&燻製ブラックペッパーの手羽先もオヌヌメですーん!大阪スパイスカレーの真骨頂、キーマ界の帝王降臨。

ソラズキッチン『カレーくんのおいしいカレー』
甘くて辛くてコクがある コクumaカレー



ソラズキッチンの自慢のカレーは、甘くて辛くてコクがあるスパイスの効いた「元祖大阪カレー」です。焦げる寸前まで焙煎することでスパイスの風味を高め、熟成させることにより奥が深いコクがあるカレーが誕生しました。一度食べたらずみつきになる、毎日食べたくなってしまふようなとても印象に残るカレーです。

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します

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。※お一人様1日一回限り有効

- 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さん
 - 「カレー好きアラサーOL(の)華麗なる日々」 ミホキさん

カレーEXPOのみチケット制です

※当日会場にて販売します

- 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
1,200円
- カレールー・ハーフサイズ 単品 500円
- ライス単品 300円

●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。

21店
出店

スイーツEXPO

検索 <http://sweets-expo.com>

他の参加店はホームページをご覧ください。

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

ともみジェラートto
ジェラート



日本の美味しい食材をジェラートに。シンプルに素材を生かしたジェラートを作りたいと、なるべく生産者さんのところへ行き、見て触れて聞いて感じて勉強し、生産者さんの顔を思い浮かべながらジェラートを作っています。

菓楽
くずひむろ



食べ歩きしやすいフローズン葛餅。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MIX」、さっぱりジュシーな愛媛県産のみかんを使った「みかん」、福岡県産あまおう濃厚なミルクの「いちご杏仁」、京都宇治抹茶使用の「極み・抹茶小豆」の4種類。

アルティメイトクレープス
クレープ



地元食材にこだわった上質なクレープです。甘すぎないクリームに上品な味わいのソースと果物。1時間待ちの行列になることも多々。奈良県 Facebookランキング1位継続中。

Gori's Kitchen
京ていらみず



本場イタリアで修業をつんだシェフこだわりの逸品。【ブレンド】ふわっととろけるクリーミーさとエスプレッソのほろ苦さが絶妙なハーモニー。【抹茶】濃いお抹茶に仕上げることで、香りの高い大人の味わい。【ほうじ茶】濃厚で香ばしい仕上がりに。抹茶、ほうじ茶共に最高級品を使用。

●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。

10店
出店

パン博

kentauros
神戸ピロシキ



百貨店で行列ができるお店kentauros。本場ロシアの揚げパンピロシキの専門店。ひき肉、卵、玉ねぎが入った神戸風ピロシキにポイル軟骨を入れているのが特徴。プリプリこりこりの食感が美味しさを引き立てます。

侍ばん次郎左衛門
侍ばん



保存料、乳化剤を使わず米粉、生クリーム、北海道産バター、加糖練乳、マスカルポーネを練りこみ、後味のミルクィな風味、トーストすれば表面のカリッとした食感と香ばしさが特徴。生のままでも美味しく、ほのかな甘みで惣菜、ジャムやフルーツとも相性が良く、素材の味を引き立てます。

Bakery Ferdinand
肉厚ロースカツサンド



池田の老舗Ferdinandが誇る一番人気バンドミでサンドしたボリュームで食べ応え有る肉厚ロースカツサンド。特製ソースとの相性抜群のこのサンドはFerdinandフリークに絶大人気のサンドです。この機会に是非!

らすく屋
キャラメルラスク
(サクサクひとくちラスク)



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きしています。帝塚山のマダ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!

カトマンドゥカリー PUJA
ゴロツとタンドリーチキンの入った
辛口スパイスカレーパン



ネパール人シェフが、日本人の味覚に合わせ淡路の玉葱を大量に長時間炒め、水や小麦粉(つなぎ)は一切使用せず(水分は野菜のみ)、36種の良質なスパイス、ハーブ、乳製品も贅沢に使用原材料を凝縮したコクのある深い味わいのカレーにタンドール(炭窯)で焼いたチキンをごろっと入れた究極のカリーパン

●パン博は各店で現金にてお買い求めください。

無料 会場内特設ステージ / おでかけよしもと漫才劇場

カレーEXPO会場内の特設ステージでよしもと漫才が無料で楽しめる!



- 5/4 ツートライブ からし蓮根
- 5/5 祇園 紅しょうが
- 5/6 吉田たち マルセイユ

©YOSHIMOTO KOGYO, All Rights Reserved.