



彩り豊かな野菜が映える
こだわり光るキーマカレー

生産者から取り寄せた野菜と鶏ガラを煮込んだダシに、国産の合いびき肉を合わせた人気メニュー「スパイスベジキーマカレースペシャル」。あえて粗く砕いたスパイスを入れることで、辛さと風味を際立たせ、新鮮な野菜本来の旨味と調和させるのが秘訣。

スパイス
ベジキーマカレー
スペシャル

(1,210円)

自家製の燻製豚と
熟成煮たまごに惹かれて

72時間熟成させた豚バラを、桜チップと泥灰で燻して作る燻製豚を使った一皿が評判の店。看板メニューの「自家製燻製豚と熟成煮たまごのカレー」は、旨味が凝縮された燻製豚とスパイシーなカレーの味わいが絶妙にマッチしたクセになるおいしさ。

自家製燻製豚と
熟成煮たまごの
カレー (900円)

燻製カレー 池田本店
池田市菅原町8-14
営/11時半~15時、17時半~21時
(売り切れ次第終了)
月曜定休(祝日の場合は翌日休み)
Instagram@kunseicurry



交加 このスパイス!

インド産のカルダモンが、独特のスッキリした後味や豊かな風味を生み出す。



交加 このスパイス!

スパイシーな風味の中に甘い香りを醸し出すクローブが、まろやかな味にしてくれる。



Spicecurry&Bal
FANFARE with spice32

〈スパイスカレー アンド バル
ファンファーレ ウィズ スパイス〉

豊中市本町1-9-33-1F
営/11時半~15時、17時半~22時
(入店ストップ21時、L021時半)
※売り切れ次第終了 不定休

☎06-6151-9521
Instagram@spicecurry_bal_fanfare
https://spice32toyonaka.com



華麗なるビジュアル系

Curry
「カレー」

素材や調理法などのこだわり光る、
見た目にも印象的なカレーを集めました。
作り手の情熱が込められた、
個性派揃いの一皿に心を躍らせてください。

編集部みづの「カレーがナイと」

ある日の仕事終わり、カレーの気分になったみづ。手づくりで本格的な味わいにするための「スパイス」とは一体…?



見てね!

キーマと牛スジの
あいがけカレー

(1,300円)



交加 このスパイス!

ガラムマサラは本場インド産と国産の2種を使用。厚みのある風味を作り、高級感を演出。



カーリー・ブラウン

吹田市豊津29-20
営/11時~17時(L016時半)、
18時~21時(※予約限定)
月曜定休(祝日の場合は翌日休み)

☎06-6318-5757
http://currybrown.com



30種類のスパイスが融合
トロトロ牛スジがやみつきに

グルテンフリーや乳製品不使用にこだわった一皿を提供するカーリー&カフェ。「キーマと牛スジのあいがけカレー」は、厳選した国産野菜と30種類のスパイスで仕上げたカレーを100時間熟成させ、とろみとコクを生み出す。野菜の甘味と丁寧に煮込んだ牛スジが相性抜群。

スープカレー
旨みたっぷり
シーフード

(1,250円(税別))



※写真は素揚げ野菜5品(150円税別)、
炙りチキンレッグ(350円税別)をトッピング。

体の芯から温める
丹精込めた濃厚カレー

大阪市内のカレー店で修業を積んだ店主が長時間かけてローストするキーマカレーと、身がホロホロになるまで煮込んだチキンカレーの2種盛りは、濃厚な味わいとさわやかな辛さが広がる一皿。軽い食べ心地のジャスミンライスとうずらのピクルスが花を添える。

カーリーカーリー

豊中市庄内西町2-6-16
営/11時半~14時半、18時半~21時
水曜と日曜夜定休

Instagram@kali_curry_gcg



チキン&キーマカレーの2種盛り

(1,000円)



関西の出汁文化に

新風を吹かせるスープカレー

看板商品のスープカレーは、利尻昆布で取る出汁とこだわりの岩塩を2種類使い分けるのがポイント。人気の「シーフード」は、ムール貝、スルメイカ、そして赤海老の有頭を贅沢に。さらに焼き海老オイルを忍ばせ、海鮮の旨味を凝縮。深みのあるスープと相まって食欲をかき立てる。

交加 このスパイス!

ナツメグの種子を覆う皮、メースを乾煎りして使用。淡い香りで、出汁の風味を引き立たせる。



Spice&Cafe SidMid
(シドミッド)

豊中市庄内東町1-5-8
営/平日11時~16時(L015時)、
土日祝11時半~売り切れ次第終了
不定休

☎06-7161-5879
(営業時間内のみ対応)
Instagram@4id3id

※Uber Eats対応
(平日:10時15分~15時15分、
土日祝:10時15分~11時)



交加 このスパイス!

高知産の上質なショウガは、全カレーに使用。食後は体の内側からポカポカに。

