

ご当地グルメ
カレー×稲沢らしさ

稲沢

2025 カレー フェスティバル

カレー
華麗
なるまち
稲沢

市内28店舗のオリジナルカレーが市役所に集結！

500
ワンコイン

で食べられる

稲沢ならではの
自慢のカレーを
食べ比べよう！

いなっピーの
お友達大集合

PRステージショーや
グッズ販売もあるよ！

和み樂って

きーぼー

さめどん

アビタン

オリエンタル坊や

いなっピー

タボくん

ウルドくん

ピバッチェくん

こにゅうどうくん

ホヌッピー

2025.11.2日 10時～15時

会場 稲沢市役所 駐車場

少雨決行

荒天中止

※中止の場合は観光協会HPでお知らせします。

ステージショー

いなっピーのお友達大集合(全11体)

稲沢市観光PR大使「はやたく」によるカレーソング「カレイノリ」

どまつりダンスチームSPICE!によるカレーの歌と踊り「華麗なるSPICE!」



加藤 じょうろう 市長

☆ CURRY CITY ☆

カレーのまち

宣言

カレー料理を市のご当地グルメとして
盛り上げてまいります。

華麗なるまち 稲沢！

を合言葉にみんなで稲沢を
元気にしていきましょう！

主催 稲沢市・稲沢市観光協会

協力 株式会社オリエンタル

2025 稲沢カレーフェスティバル

たくさん
食べ比べ
してみてね



市内28店舗の**オリジナルカレー**をご賞味ください！

チラシ掲載画像はお店で提供されている料理写真です。

お値打ち
ワンコイン
(500円以下)
で提供！



稲沢ご当地グルメ 3つのルール

稲沢市ご当地グルメ カレーの定義

①または②の条件を満たすものとする。

- ①原則として、「クミン」コリアンダーの2種類の香辛性を有するスパイス使用を必須とする。更に香辛性や有色性を有するスパイスを1種類以上使用し、合計3種類以上のスパイスを使用すること。
- ②国内で販売されているカレー粉、又はカレールーを使用すること。(上記①の条件を満たしている。)



Café & 居酒屋Taiyou



信長生誕地×干し柿×金平糖

うづのドライカレー×うづのカレーサモサ

信長公が大好物の干し柿をトッピング、オリエンタル特製スパイスを使用、お子連れ向けには金平糖付きの古法時ドライカレー。今年はサモサも新登場！

OREGAYAREBA



稲沢産の野菜×チキン×こだわりのスパイス

スパイスチキンカレー

稲沢商工会議所青年部と共同開発した旨み溢れるスパイスチキンカレーです。

珈琲とお食事トット



華麗なるスパイス×自家菜園野菜

トットの具だくさんスープカレー

カレー風味の中にかつおだしが効いたスープカレー。トットファームの新鮮野菜をたっぷり味え、彩り豊かな逸品。

魚福



稲沢産の野菜×知多三河の魚見出し

魚屋のまかないカレー

魚屋だからできる知多、三河の朝獲れ地魚で出汁をとるから旨さが溢れる11円からはかないです。

ゆたかベーカリー



はだか祭の大鏡餅×高級和牛

もち入り黒毛和牛カレーパン

黒毛和牛をじっくり煮込んだカレーパン。もちりとした生地とサクサクの皮。はだか祭の大鏡餅をイメージしたもちつきもち入り。カレーパンアスクもおすすめ！

パン工房 kiki



いなっピー×卵乳不使用

いなっピーカレーパン

いなっピーの形をしたお子様でも食べやすい甘さのカレーパン。卵乳不使用なので、アレルギーの方でも安心。

パン工房 ベルク



稲チキ×華麗なるスパイス

稲チキカレーバーガー

名古屋文理大学の学生が考案した鶏のレンコンと特製タルタルソースが絶妙にマッチした「稲チキ」をスパイス香るパンに挟んだ新開発のカレーバーガー。

chiffon cake PeTiToBo



稲沢産たまご×シフォンケーキ

カレーシフォンサンド

スパイスと稲田養鶏の卵、フライドオニオンをプラスしたふわふわのシフォン生地。お子連れに「たまご」と「ういす」の2種類からチョイスを！

スポーツトレーナーが 本気で創ったカフェ&バー



オリエンタルカレー×ラーメンから揚げ

カレーラーメンから揚げカレー味

オリエンタルカレーを使い、稲沢産野菜入りのカレーラーメン、ノンフライヤーで仕上げたヘルシーな、から揚げカレー味の2種類が初登場！

やきとり居酒屋 ゆう千



オリエンタルカレー×カレーうどん

おつけカレーうどん

やきとり居酒屋が夜に提供するカレーうどん。お湯とやきとりの後は、やっぱりおつけカレーうどんを。に。

おばんざい処 胡桃



オリエンタルカレー×モツカレーうどん

胡桃特製モツカレーうどん

丁職・下駄でたぎらるモツと、スパイスの利いた旨みたっぷりのだし汁カレーうどんに絶品地蔵餅。

カフェ&ダイニングTheはる



光月堂のお餅×黒カレーうどん

The和ノ黒カレーうどん

ただのカレーうどんじゃない。老舗和菓子屋 光月堂との異色コラボ。

あおぞらカレーパン



稲沢産きくらげ×切り干し大根

ぽりぽり！カレーピクルスドッグ

カレーパン・専門店が自らのスパイスと稲沢産きくらげ、切り干し大根でピクルスにした食べ歩きやすいワンハンドグルメ。

にじいろcafe



オリエンタルカレー×マフィン

キーマカレーのお食事マフィン

スパイシーなキーマを包んだ、スイーツおかしを融合させた新感覚のマフィン。にじいろのオリジナルデザイン、イチョウの菓クッキー付き。

FUKUYA



祖父江銀杏×コロケ

銀杏curryコロケ

大人気の銀杏コロケに華麗なるスパイスが効いた銀杏カレーコロケ！にじいろのオリジナルカレー特製スパイスが絶妙にマッチ。

海鮮寿司 旬



祖父江銀杏×巻き寿司

えびふりゃ〜の黄金巻き

ぶりふりゃ〜の人気のエビフライ巻きが黄金色になって新登場。毎食の新登場！オリエンタルカレー特製スパイスが絶妙にマッチ。

稲沢カレー研究所



稲沢産きくらげ×カレー麻婆

厚揚げカレー麻婆

稲沢カレー研究所が名古屋文理大学のコラボ商品。中華風だし入り「厚揚げ」をベースに、ご当地で鉄板焼きにした香り高い厚揚げを加えたスパイスと中華の絶妙に融合した逸品です。オプションのトマトとチーズでさらに◎

あじ桜花ノ木たいやき



オリエンタルカレー×たいやき

Curryたいやき

皮はパリッと！ミンチをカレールーで炒めてチーズを入れたオリジナルたいやき。オリエンタルカレーを使用。

家庭美屋あじへい稲沢店



オリエンタルカレー×ラーメン

カレーラーメン

スープカレーのようにさらりとしたスープにスパイスを利かせたカレーラーメン。オリエンタルカレーを使用。

おかえりキッチン



地元野菜×ジャックチキン

華麗なるジャックチキンオーバーライス

パワーアップしてさらに美味しく！スパイスカレー専門店シェフ監修の特製「ジャックチキン」×豪華炭火焼ジャックチキンの華麗なる逸品。

Kitahachi



稲沢産にんじん×金時生姜×はちみつ

Kitahachi特製まろやちキンカレー

和食屋から和洋折衷のお店へ進化したKitahachi渾身の一品。ホテル仕込みの旨みと一貫だしが織りなす新開発のチキンカレー。

カフェ サルテ



稲沢産金時生姜×オリジナルブレンドスパイス

薬膳カレー

オリジナルブレンドスパイスに生姜、そしてフェス用に稲沢産の金時生姜を特別に使用。医食同源に基づいた体にやさしい薬膳カレー。

ピッツェリアアリス



稲沢産ほうれん草×華麗なるスパイス

焦がしチーズのイタリアントマトカレー

見た目はイタリアの国旗をイメージ。トマトとチーズにこだわったイタリアンレストランが開業。カレー風味のマカロンとカヌレもおすすめ！

HARA CAFE



稲沢産きくらげ×香味野菜

きくらげ入りキーマカレー

たっぷりの香味野菜と香辛、稲沢産栽培されたコリコリ食感の韓国産のきくらげが合わさったHARA CAFE オリジナルのキーマカレー。

ももたろう



オリエンタルカレー×稲沢産玉ねぎ

ももたろう特製オニオンカレー

オリエンタルカレーと地元の農家から仕入れた玉ねぎをたっぷり使用した特製オニオンカレー。

グローアップ



オリエンタルカレー×稲沢産野菜

グッドディップナンドッグ

ジュシーでボリューム満点のソーセージともちもちナンを、稲沢産野菜入りオリエンタルカレーにディップ！

カレーフェス会場では
食べ比べられる量をお値打ちにご提供♪

・保健所の指導により、サラダ等、非加熱食材は会場では提供できない場合があります。
・チラシ掲載の料理写真は一部異なる場合がありますので、ご了承ください。

カレー
華麗なるまち
稲沢

カレーフェスティバル 2025



Message

認知症研究40年 遠藤 英俊 先生からのメッセージ

日本認知症学会専門医、日本老年医学会専門医、聖路加国際大学臨床教授
いのちファミリークリニック院長（稲沢市井之口）

カレーに使われている香辛料の1つであるターメリックには、**クルクミン**が多く含まれています。クルクミンというポリフェノールの一種には、**抗酸化作用、抗炎症作用**が認められており、**認知症予防**に効くのではないかと考えられています。
稲沢のご当地グルメであるカレーをしばしば食べることで認知症を予防しましょう！



カレーこそが
最強の
認知症予防薬

稲沢市観光PR大使

はやたく

稲沢が誇るYouTuber(SNS総フォロワー数 3000万フォロワー)

「カレイノリ」

稲沢市観光PR大使でもある
はやたくが作詞作曲を手掛けた
カレーソングと一緒に盛り上がりましょう！



YouTube



みんな
で歌おう！

どまつりダンスチーム

SPICE!

稲沢市を活動拠点とするどまつりダンスチーム

「華麗なるSPICE!」

第27回にっぽんど真ん中祭り 地域活性化部門賞&特別賞受賞

“華麗(カレー)なるまち稲沢”をテーマに踊ります
美味しそうなカレーが登場！た〜んと召し上がれ♪



SPICE!
ダンスの動画

YouTube



なぜカレーが
ご当地グルメに？

稲沢市は即席カレー発祥の地！
黄金色に輝くイチョウ黄葉は
カレーを連想！

日本初の本格的カレー味の「即席カレー」を作ったのは
稲沢市内にあるオリエンタルカレーさんなのです。



華麗なるスパイス

オリエンタル × 稲沢市
(株)オリエンタルが開発したオリジナルスパイス

料理に
ぴったり！

13種類のスパイス

+

オレガノ

稲沢市の姉妹都市オリンピア(ギリシャ)の
代表的スパイス

+

金時生姜パウダー 稲沢産(木村農園)

会場でも販売しています♪

会場までのアクセス

会場駐車場に限りがあるため、市民球場駐車場から発着する
無料シャトルバスや公共交通機関をご利用ください。

無料シャトルバス

稲沢市民球場から会場間運行



20分間隔で
運行

稲沢市民
球場

会場

始発 9:40 終発 15:20



名鉄バス(稲沢中央線)

名鉄「国府駅」から約10分「稲沢市役所」下車すぐ
片道 大人200円(小学生100円・障がい者5割引き)

SNSで稲沢市の魅力を発信中



稲沢市観光協会公式サイト
<https://www.inazawa-kankou.jp/>

お問い合わせ



稲沢市 観光協会

〒492-8525

愛知県稲沢市朝府町15-12(稲沢市産業会館内) TEL 0587-22-1414 / FAX 0587-22-1424 / inakan@inazawa-kankou.jp

※本誌掲載のイラストや画像等は無断複製・使用を固くご遠慮願います。