



出店店舗

2023. 5.13(土)・14(日) 10:00~17:00
チケット、カレー販売は16:30まで(無くなり次第終了)

※写真はイメージです。

- | | |
|--------------------|-------------------------------|
| ① カリガリカレー 東京 | ⑬ ハ丁堀ワッカ 東京 |
| ② カレーとスイーツの店はづ貴 石川 | ⑭ スパイスカフェ 東京 |
| ③ 金澤スパイス咖喱 エスニカ 石川 | ⑮ 欧風カレーガヴィアル 東京 |
| ④ ホットハウス 石川 | ⑯ 日本薬科大学丁宗鑑先生の薬膳カレー金沢スペシャル 埼玉 |
| ⑤ ゴーゴーカレー 石川 | ⑰ スパイスカレーまるせ 大阪 |
| ⑥ 日本カレー協議会&金沢カレー協会 | ⑱ NOMSON CURRY 大阪 |
| ⑦ インド料理シャルマ 石川 | ⑲ 豚骨黒カレー-MECHA 大阪 |
| ⑧ 金澤ななほしカレー 石川 | ⑳ Asian kitchen cafe 百福 大阪 |
| ⑨ ジョニーのピリヤニ 石川 | ㉑ みやざきチキン南蛮カレー協議会 宮崎 |
| ⑩ スパイスタリテマスカ? 福井 | ㉒ 木陰のレストランテAdagio 大分 |

入場無料



かなざわ カレーパーク2023 の楽しみ方

- 1 カレーチケットを買う**
会場のカレーチケット1,000円(税込)(100円×10枚つづり)を販売いたします。※バラ売りはできません。カレーパーク内の商品はこのカレーチケットのみでご購入いただけます。※一部商品除く
※チケットの払い戻しはできません。
- 2 ライスを購入**
ライステントでライスをカレーチケット3枚で購入。
- 3 お好みのカレーを購入**
各店のテントでカレーやトッピングを購入。カレーは少なめなので、複数のお店のカレーを食べ比べてみます。商品によってチケットの枚数は異なります。
※カレーやその他メニューは売り切れになる場合がございます。ご了承ください。

ライス カレーチケット 3枚
ライステントは会場内に3ヶ所あります。
※ライステントでのみ販売しております。

運営からの おねがい **食べ残し(ゼロ)にご協力ください。**

イベント会場内の飲食物の購入には
カレーチケット 1,000円(税込)
(100円×10枚つづり)
が必要になります。 ※一部商品除く
会場入口付近にて販売しております。
尚、カレーチケットは本イベント会場でのみ使用可能。
チケットの返品、返金対応はいたしかねます。ご了承ください。

■チケット・ライス販売 9:30~16:30(無くなり次第終了)
■カレー販売 10:00~16:30(無くなり次第終了)
お店の情報や
詳しいメニューはこちら▶
食べたいカレーを見つけよう!
www.kcs-inc.jp



※ライス、カレー、その他メニューは売り切れた時点で販売終了いたします。※天候、その他の事情により、イベント内容等が変更・中止になる場合がございますので、ご了承ください。

かなざわカレーパーク2023 出店者紹介

※金額はすべて税込み
※チケットのみで購入いただけます
※金額、メニューが変更となる場合がございます



店名：エリックサウス（東京）

メニュー：エリックチキンカレー（500円）
ラッサム（200円）

カレー紹介：

エリックチキンカレー,,玉ねぎとトマトのベース、カルダモンやフェンネを中心とするスパイス感と、黒胡椒やチリの爽快な辛さです
ラッサム（サイドメニュー）,,タマリンドやトマトをベースに黒胡椒やにんにくで風味付けしたスパイススープ。酸味と辛さが存分に効いた鮮烈な味わい

お店紹介：

東京を中心に全国10店舗。南インドの定食「ミールス」をはじめ、現地そのままの味わいには徹底的にこだわりつつ、日本人の味覚や体質に合ったお料理を中心にチョイス。初めての方から愛好家の方までご満足いただけるラインナップをお楽しみください。



店名：スパイスカフェ（東京）

メニュー：ラッサム（500円）

カレー紹介：

辛味と酸味が際立つ南インドのカレー。様々な料理と混ぜ合わせて食事にアクセント加えるこの名脇役を主役として深化。とろみが強く濃厚で、豆の優しく豊かな風味が印象深いオリジナルラッサム。

お店紹介：

東京スカイツリーの麓にある下町で古い木造アパートを改装し2003年にオープン。
カレーだけではなくスパイス料理を提供している。カレー業界で初めてミシュラン・ビブグルマンに掲載される。2021年にはスリランカ料理のホッパーズをオープン。



かなざわカレーパーク2023 出店者紹介

※金額はすべて税込み
※チケットのみで購入いただけます
※金額、メニューが変更となる場合がございます



店名：豚骨黒カレーMECHA (大阪)

メニュー：A5国産黒毛和牛スジ豚骨黒カレー (500円)
カレーハーフ (300円)

カレー紹介：

福井カレー博では売上杯数が第1回1位 2回2位 3回2位 4回1位と安定した商品。

豚骨スープを更にじっくり煮込み、超柔らかいA5国産黒毛和牛のスジ肉は舌の上でしっとりと！とろけます☆

お店紹介：

大阪でグループ7店舗ある中の豚骨スープで作るカレー専門店「豚骨黒カレーMECHA」

16時間炊いた豚骨スープで、まろやかなルーに仕上がっています。お子様でも食べれる甘口もご用意しております



店名：Asian kitchen cafe 百福 (大阪)

メニュー：ネパール式水牛カレー (600円)

カレー紹介：

ヒマラヤの国ネパールで食されている水牛のカレーをダル(豆のカレー)とのあいがけで提供します！噛みしめるほどに口内に旨みが広がる水牛のカレー、日本では食する機会も少ないと思いますのでこの機に是非！

お店紹介：

食ベログ百名店、ぴあ究極のカレー関西版 アジア部門グランプリ、Japanese Curry Awards メインアワード受賞など数々の賞を獲得した大阪のネパール料理やタイ料理が中心のアジア多国籍料理店です。



かなざわカレーパーク2023 出店者紹介

※金額はすべて税込み
※チケットのみで購入いただけます
※金額、メニューが変更となる場合がございます



店名：金澤スパイス咖喱エスニカ（石川）

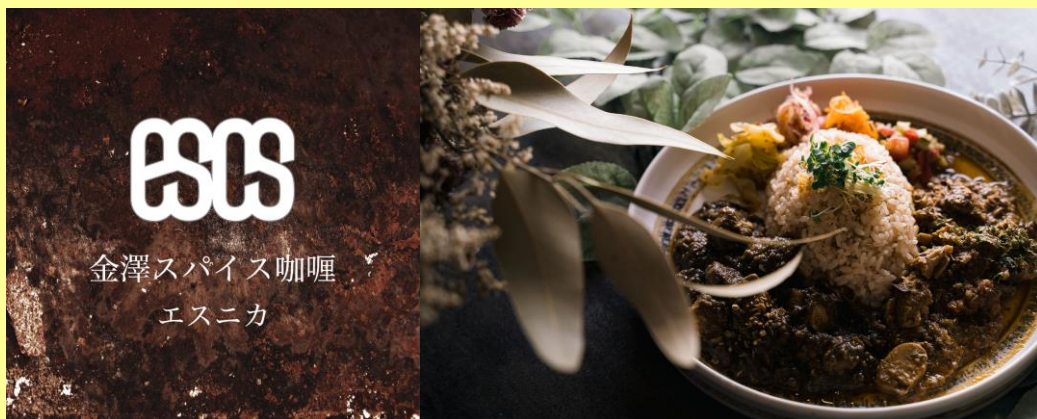
メニュー：塩麴チキンと金澤二塚からしなのサグ咖喱（700円）
牛トリッパのスパイストマト咖喱（700円）
自家製ジンジャーエール（500円）
クラフトコーラ（500円）

カレー紹介：

初めましてのアナタにまず食べてほしい主力メニューをご用意！
お店の一押しスパイス咖喱をご賞味ください

お店紹介：

ルーツを持たず感性と様々な料理経験から生み出す、独自のスパイス
咖喱を武器に 器や内装にもこだわる金澤スパイス咖喱代表 咖喱のみ
ならず、オムライスやデザートまで充実した咖喱カフェです。



店名：カリガリカレー（東京）

メニュー：カリガリカレー（600円）
インドカレー（600円）
超スパイスカレー（700円）
すりおろしチーズ（100円）
うずら卵（100円）

カレー紹介：

カリガリカレー／濃厚でより日本人の舌に合う オリジナルココナツ
ツミルク風味
インドカレー／20 種以上のスパイス と大量の玉ねぎを使った本格派
超スパイスカレー／辛くないのに汗が 出る強力なスパイス と芳醇な
香りが魅力

お店紹介：

神田カレーGP 2019 優勝。カレー激戦区 の東京神田で培った極上の
味をこの機会に是非ご賞味下さい。



かなざわカレーパーク2023 出店者紹介

※金額はすべて税込み
※チケットのみで購入いただけます
※金額、メニューが変更となる場合がございます



店名：木陰のレストランテAdagio (大分)

メニュー：大分大葉と赤採りトマトの鶏肉トマトカレー (600円)
おおいた冠地鶏の欧風バターチキンカレー (700円)
大分大葉と赤採りトマトのトマトカレー (500円)
大分大葉カレー3種 (レトルト) (各800円)
大分パセリカレー3種 (レトルト) (各800円)

カレー紹介：

大分ブランドの赤採りトマトと大葉をたっぷりを使用した爽やかな味わいの『大分大葉と赤採りトマトのチキントマトカレー』と、ブランド地鶏を使用した『おおいた冠地どりの欧風バターチキンカレー』を九州からお持ち致します。

お店紹介：

大分市内にある“食と音楽”がテーマの小劇場風レストランテです。料理は地産地消を心掛け、中でも大分市産の大葉やパセリを使用した唯一無二のオリジナルカレーが人気で、レトルトも全国の百貨店等で好評販売中。



店名：みやざきチキン南蛮カレー協議会 (宮崎)

メニュー：チキン南蛮カレー (600円)

カレー紹介：

宮崎名物のチキン南蛮にカレーが合わさり、刺激的な辛さとチキン南蛮の甘み、酸味、タルタルソースのコクが合体し、味の化学反応が起こり、独特の旨みが誕生します。

お店紹介：

2010年、口蹄疫で疲弊した宮崎を活性化しようと地域の飲食店の有志が集まり「チキン南蛮カレー協議会」を結成しました。「never give up」を合言葉に地域活性を目指しています。



かなざわカレーパーク2023 出店者紹介

※金額はすべて税込み
※チケットのみで購入いただけます
※金額、メニューが変更となる場合がございます



店名：カレー屋ロストコーナー（静岡）

メニュー：梅マトンキーマ（700円）
度煮干豚キーマ（700円）
※日替り

カレー紹介：

日替りで梅マトンキーマと度煮干豚キーマを販売します。どちらも和的な要素もありながら、スパイシーなカレーです。

お店紹介：

静岡は藤枝市の小さなカレー屋ロストコーナーです。北陸出店は初めてですが、どうぞよろしくお願いいたします。



度煮干し豚キーマ

店名：八丁堀ワッカ（東京）

メニュー：究極のカレー2021創作グランプリ受賞の
オマール海老の極濃ビスクカレー（500円）
感動ラムキーマ（500円）

カレー紹介：

関西カレー界で最も影響力のある究極のカレーアワードにおいて創作グランプリに輝いたオマール海老を使った贅沢に使ったカレーです。また、東京で一番美味しいと評判で苦手な人も虜にする感動ラムキーマも提供いたします。

お店紹介：

イタリアン出身シェフによるカレーが話題を集め、関西究極のカレーアワード創作グランプリ、ジャパニーズカレーアワードなど数々の賞を受賞。日本のカレーシーンをリードする店の一つとして様々なカレーを輩出しています。

Japanese Spice Curry
wacca



かなざわカレーパーク2023 出店者紹介

※金額はすべて税込み
※チケットのみで購入いただけます
※金額、メニューが変更となる場合がございます



店名：日本薬科大学丁宗鐵先生の 薬膳カレー金沢スペシャル（埼玉）

メニュー：日本薬科大学丁宗鐵先生の薬膳カレー
金沢スペシャル（700円）

カレー紹介：

漢方のスペシャリストの丁宗鐵先生が考案した薬膳カレーに『漢方薬膳を通して健康を拓げる』をコンセプトに食のトータルプロデュース事業を展開している（株）kampo labの監修をいただき、梅雨に向けて気を養い湿をためこまない食養生を表現した【気を巡らせる薬膳カレー】です。

お店紹介：

日本初の漢方を学べる大学として2004年に開学し、西洋医薬と東洋医薬の学び、漢方や薬学のスペシャリストを養成しています。また、自治体や高校と連携協定を結び、漢方や健康に関する生涯学習や特産品を活用した商品開発にも協力しています。



店名：スパイスカレーまるせ（大阪）

メニュー：台湾屋台飯ルーロー飯風キーマカレー（600円）
炙り豚バラルーロー串（200円）
ルーロー飯風キーマカレーと
炙り豚バラルーロー串セット（700円）
ルー大盛り&串2本セット（1,000円）

カレー紹介：

今回は台湾で人気の屋台飯、魯肉飯（ルーロー飯）をイメージし、甘辛タレで仕上げたゴロツと粗挽き豚のカレー飯をご用意しました！トッピングにはまるせ特製ルーローだれにジューっと漬け込んだヨダレ串もオススメ！

お店紹介：

大阪から来ましたスパイスカレーまるせです。古民家を改装した店内では、東インド現地経由の創作カレーやgrill BBQなどの路地裏アジア料理が楽しめます。食べログ百名店 カレーwest アジアエスニックWestなども多数受賞。



かなざわカレーパーク2023 出店者紹介

※金額はすべて税込み
※チケットのみで購入いただけます
※金額、メニューが変更となる場合がございます



店名：スパイスタリテマスカ？（福井）

メニュー：チキンキーマ、オレンジポークキーマ(13日)
パキスタンチキン、チキンキーマ(14日)
※すべて600円
チャナマサラ（600円）

カレー紹介：

キーマカレーは珍しいドライタイプ。ご飯とアチャールと混ぜると美味しいデス。オレンジポークキーマはお子様でも食べられる甘口。パキスタンチキンは濃厚で香り高いカレー、こちらもお子様でも食べられマス。

お店紹介：

福井県福井市二の宮に店舗を構えるインドカレー店デス。東京の名店で教わったインドカレーをベースに添加物などは一切使用せず日替わりカレーを提供してオリマス。

店名：インド料理シャルマ（石川）

メニュー：チキンマサラ（600円）
バターチキン（700円）
焼きたてナン（300円）
ラッシー（300円）

カレー紹介：

カレー選手権優勝メニューの辛口「チキンマサラ」とインド料理定番の人気No.1「バターチキン」どちらも一度食べたらクセになる病みつき味の味。コク深い味わいながら、低カロリーでヘルシーに仕上げられています。

お店紹介：

創業25周年を迎えるインド料理シャルマ。北陸カレー選手権3連覇を果たしたグルメな地元金沢の人気店。インド伝統調理手法はそのままにスパイスの調合で日本人向けにアレンジされたインドカレーです。

शेर्मा भसता काफ़ी है
शेर्मा शर्मा?



かなざわカレーパーク2023 出店者紹介

※金額はすべて税込み
※チケットのみで購入いただけます
※金額、メニューが変更となる場合がございます



店名：ホットハウス（石川）

メニュー：マサラキーマカレー（600円）
バターチキンカレー（600円）
チキンテッカ（300円）

カレー紹介：

ホットハウス自慢の、バターチキンカレー・マサラキーマカレーを販売します。濃厚で深みのあるバターチキンカレーは奥深い味わいです。店舗でも大人気のマサラキーマカレーは、手間暇をかけて仕込んできました！トッピングに、伝説のチキンテッカも販売致します！

お店紹介：

金澤に縁のある歴代の著名人たちもこよなく愛した知る人ぞ知る名店。店舗では、本場の食材を使った何種類もの本格インドカレーが味わえ、焼きたてのナンも絶品です！



店名：ゴーゴーカレー（石川）

メニュー：ゴーゴーカレー（中辛）（500円）

カレー紹介：

本日は、55の工程を5時間かけてじっくり煮込み、それを55時間寝かし旨みを熟成させたゴーゴーカレー特製オリジナル・ルーを販売します。ゴーゴーカレーは明日の元気のために頑張っている人を応援しています！

お店紹介：

金沢市民に古くから親しまれ、今や全国に多くのファンを持つ「金沢カレー」。金沢カレーの中でも「ゴーゴーカレー」は、55の工程を5時間かけてじっくり煮込んだ特製オリジナル・ルー！それを55時間寝かし旨みを熟成させる！それがクセになる味の理由です。



かなざわカレーパーク2023 出店者紹介

※金額はすべて税込み
※チケットのみで購入いただけます
※金額、メニューが変更となる場合がございます



店名：金澤ななほしカレー（石川）

メニュー：チキンカレー（600円）
季節のカレーA（600円）
ビーフカレー（700円）
豆カレー（600円）
薑芳醇（100円）、薑激辛（100円）
フライドオニオン（100円）、レーズン&ナッツ（100円）
アイスほうじ茶（300円）、甘酒豆乳（400円）
ゆずジンジャーエール（300円）

カレー紹介：

チキンカレーには、一晩漬け込んだ国産鶏もも肉をこんがり焼いて使用。芳ばしくジューシーな1番人気のカレーです。スパイス調味料「薑（はじかみ）」をかければ、一気に本格スパイスカレーのテイストへ味変します！

お店紹介：

美味しさを諦めなかったカレー。「栄養バランスのとれた誰でも手軽に取れる食事。」を提供したいとの想いで作られたカレーです。辛さ控えめで、消化も良く、お子様から年配の方まで、誰からも喜ばれるカレーです。



店名：ジョニーのビリヤニ（石川）

メニュー：チキンビリヤニ（600円）
甘口バターチキンカレー（600円）
中辛ほうれん草チキンカレー（600円）
辛口チキンカレー（600円）
ドーサ（1,000円）
フライドオニオン（100円）

カレー紹介：

インドのごちそうカレー炊き込みご飯「ビリヤニ」や日本米と合わせても美味しい現地仕様のカレー3種、お酒にもピッタリ合うラム肉のスパイシーな鉄板焼き、パリパリな生地が美味しい南インドのドーサ等をご用意します。

お店紹介：

2019年創業北陸初のビリヤニ専門店。インドマニアの日本人オーナー「ジョニー」が作るビリヤニをはじめとしたインド料理は、遠方からお越しのインド人客や本当のインド料理を求めるこだわりのある方にご利用いただいております。

 Johnny's Biryani



かなざわカレーパーク2023 出店者紹介

※金額はすべて税込み
※チケットのみで購入いただけます
※金額、メニューが変更となる場合がございます



店名：NOMSON CURRY (大阪)

メニュー：蟹殻炊き出汁のズワイガニキーマ (500円)
牛豚あいびきの燻製キーマ (500円)
東坡肉風の豚角煮のカレー (500円)
米粉春巻 (500円)
鶏からあげ (500円)
炭焼きオイル (100円)

カレー紹介：

カレー大会で優勝したズワイガニの殻を炊き出したスープとカニの身を牛豚合挽を合わせ、スパイス感を活かした圧倒的旨味の暴力的キーマカレー。他にも燻製の薫りを活かしたキーマと東坡肉(トンポーロー)風の豚角煮のカレーなど3種類ご用意。

あいがけ等でお楽しみ下さい！

お店紹介：

食べログ百名店、究極のカレー準GP、和歌山カレー大会優勝の関西を代表するスパイスカレー専門店。

朝挽きスパイスの薫る関西の出汁文化を活かした創作カレーは必食です。



店名：カレーとスイーツの店はづ貴 (石川)

メニュー：やさいカレー (500円)
温たまトッピング (100円)
のとぶたハンバーグ (300円)
納豆 (100円)
レトルトカレー (600円)

かなざわカレーパーク2023 出店者紹介

※金額はすべて税込み
※チケットのみで購入いただけます
※金額、メニューが変更となる場合がございます



店名：欧風カレーガヴィアル（東京）

**メニュー：欧風ビーフカレー（600円）
肉増量（200円）**

カレー紹介：

ガヴィアルの中でも最も人気を誇るビーフカレーは、国産牛を使用した贅沢な逸品です。欧風カレーならではのクリーミーな口当たりから徐々に深みのあるスパイシーな味わいが広がります。一口食べるたびに舌鼓を打ちたくなる一品です。

お店紹介：

1982年の創業。東京神田神保町の欧風カレー専門店。創業以来の継ぎ足しのソースをベースに、28種類のスパイスを贅沢にブレンドし厳選された食材を使用。深いコクを極めた、繊細な欧風カレーです。

ガヴィアル
CAVIAL
1982

