＼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ルウの「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。

＼カレーソング「カレイノリ」披露！／

一緒に歌おう♪



稲沢市観光PR大使の“はやたく”が作詞・作曲を手掛けたカレーソング！一緒に聞いて、歌って、踊ろう！

はやたく｜稲沢市観光PR大使
稲沢出身・在住のYouTuber
SNS総フォロワー数3000万人

YouTubeでダンス動画公開中！→

＼カレーこそが最強の認知症予防薬！／

認知症研究40年
遠藤 英俊先生からのメッセージ



カレーに使われている香辛料の一つである**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**、**抗炎化作用**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！

まちも体も元気に！



遠藤 英俊氏
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
いのくちファミリークリニック院長（稲沢市井之口）
主な著書「医師が認知症予防のためにやっていること。」

＼華麗なるスパイス 発売中！／

料理にピッタリ！



オリエンタル × 稲沢市

（株）オリエンタルが開発｜会場でも販売！

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）］

＼スパイスの革命 華麗なるせんべい 新発売！／



日本初の本格的なカレールウを生み出した（株）オリエンタル。その伝統のカレー粉に、オリジナルの「華麗なるスパイス」をブレンドし、香ばしいせんべいに仕上げました。ひと口食べれば、ピリッと広がるスパイスの香りと奥深いカレーの風味。ついつい手が伸びる、稲沢発の“華麗なる”せんべいです。

＼カレーの歌と踊り「華麗なるSPICE!」披露！／



SPICE!

稲沢市を活動拠点とする、どまつりダンスチーム“SPICE!”「華麗なるまち稲沢」をテーマに踊ります！

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｜YouTubeでダンス動画公開中！→

会場までのアクセス

名鉄バス（稲沢中央線）
名鉄「国府宮駅」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）



◉市役所南側の駐車場をご利用いただけますが、駐車台数に限りがあります。別に開設する臨時駐車場（名古屋文理大学グラウンド）も併せてご利用ください。※臨時駐車場から市役所まで徒歩約15分です。

特設サイトが新登場！

ご当地カレー特設サイトが
完成！見どころたっぷりの
情報を順次公開予定！▶

＼SNSでも魅力を発信中／



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

デザイン：松浦亮デザイン事務所 ※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。



2026年11月15日（日）｜10時～15時

会場：稲沢市役所 駐車場｜小雨決行・荒天中止

※中止の場合は観光協会HPでお知らせします。



☆ 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！

ステージショー

1. オープニングセレモニー
2. 各キャラクターのステージショー グッズ販売コーナーも！
3. カレーソング「カレイノリ」披露！ 稲沢市観光PR大使 はやたく
4. カレーの歌と踊り「華麗なるSPICE!」どまつりダンスチーム SPICE!

主催：稲沢市・稲沢市観光協会｜協力：株式会社オリエンタル



INAZAWA CURRY FESTIVAL

全28店舗が市役所に集結！

カレー×稲沢らしさをご賞味ください！



INAZAWA CURRY FESTIVAL

自慢のカレーを食べ比べて

お気に入りのお店を見つけよう！

カレー 華麗なるまち 稲沢

チラシ掲載の料理写真とは一部異なる場合がありますので、ご了承ください。

保健所の指導により、サラダ類等、非加熱食材は会場では提供できない場合がありますので、ご了承ください。

お値打ちワンコイン！



自慢のカレーを食べ比べ！

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！

※チラシ掲載画像は、お店で提供されている料理写真です。

ゆたかベーカリー

テイクアウト



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 173.0㎜黒カレーチーズフランクパン

黒毛和牛をじっくり煮込んだコク深いカレーパン。もっちり生地とサクサクの衣。はだか祭の大鏡餅をイメージしたきねつきもち入り。173.0㎜（いなざわ）の黒カレーチーズフランクパンも是非！

パン工房rara

テイクアウト



いなッピー×卵乳不使用

いなッピーカレーパン

いなッ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。

郷土菓子処　菓子亀

テイクアウト



オリエンタルカレー×米粉

カレーほろほろ米粉クッキー

和菓子×カレーというジャンルを新開発！小麦粉を使わず、米粉を使用したカレー香る米粉クッキー。ほろほろ食感に、和三盆糖入りの粉糖がやさしい甘さを添えます。

HARA CAFE



稲沢産きくらげ×香味野菜

香味野菜ときくらげ入りキーマカレー

香味野菜と香草の旨みに、稲沢産きくらげのコリコリ食感がアクセント。
素材の風味と食感が楽しめるHARA CAFEオリジナルのキーマカレーです。

稲沢フランク



華麗なるスパイス×フランク

稲沢カレーフランク

ジューシーなフランクに、オリエンタルカレーの「華麗なるスパイス」をたっぷり練り込みました。
ひと口かじれば、肉の旨みとスパイスの香りが広がります。

とり日和本店



稲沢産きくらげ×野菜ピューレ

バターチキンカレー

ホテル仕込みのコクとまろやかさが自慢のバターチキンカレー。
濃厚な旨みを楽しんだら、オプションの鶏のレモン煮でさわやかな味変もおすすめです。

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

かつおだし香るカレースープに、自家菜園「トットファーム」の新鮮野菜をたっぷり。彩りも食感も楽しめる、具だくさんの一杯です。

パン工房 ベルク

テイクアウト



名古屋文理大学×華麗なるスパイス

キーマカレーサンド

名古屋文理大学の学生とコラボ。スパイス香るパンに、旨みたっぷりのキーマカレーとシャキシャキのレタスをサンド。食感も楽しい、食べ応え満点の一品です。

あじ横花ノ木たいやき

テイクアウト



オリエンタルカレー×たいやき

curryたいやき

外はパリッ、中にはカレー味のミンチととろけるチーズ。オリエンタルカレーの風味が食欲をそそる、甘くない“おかず系”たいやきです。

chiffon cake PeTiTbO

テイクアウト



稲沢産たまご×カレーシフォン　金時生姜鶏そぼろ×カレーシフォン

カレーシフォンサンド「たまサラ」と「とりしょが」

櫛田養鶏の卵とこだわりのスパイス、フライドオニオンを加えたふわふわのカレーシフォン。卵サラダの「たまサラ」と金時生姜香る鶏そぼろの「とりしょが」から選べます。

海鮮寿し 旬

テイクアウト



祖父江銀杏×巻き寿司

えびふりゃ〜の黄金巻き

ぷりっぷりで人気のエビフライ巻きが、カレー香る黄金色に！
旬自慢の酢飯とオリエンタルカレー特製スパイスが絶妙にマッチします。

魚福



稲沢の野菜×知多三河の魚貝出汁

魚屋のまかないカレー

魚屋だからこそできる、知多・三河の朝獲れ地魚で出汁をとるから旨さが違う!!まかない生まれの味わい深い魚介カレーです。

FUKUYA



祖父江銀杏×コロッケ
華麗なるスパイス×curryスティック

銀杏curryコロッケ・curryスティック

祖父江銀杏を使った「銀杏curryコロッケ」と、スパイシーな香りとザクザク食感が楽しめる「curryスティック」。
どちらも「華麗なるスパイス」を使った手作りの一品です。

焼肉あかまつ



稲沢産無農薬にんにく×黒毛和牛

黒毛和牛100%贅沢キーマカレー

特上黒毛和牛の深い旨みと稲沢産無農薬にんにくの芳醇な香りが絶妙にマッチ。お米は甘み豊かな新潟産の厳選米を使用。素材にこだわり抜いた究極のキーマカレーです。

Café&居酒屋Taiyou



信長生誕地×干し柿・金平糖×華麗なるスパイス

うつけのドライカレー・吉法師ドライカレー・うつけのカレーサモサ

信長公が大好物の干し柿を添えたうつけのドライカレー。
お子様向けには金平糖付きの吉法師ドライカレー。さらに人気のカレーサモサも楽しめます。

Kitahachi



稲沢産金時生姜×稲沢産はちみつ

Kitahachi特製まろやかチキンカレー

和食屋から和洋折衷のお店へ進化したKitahachi渾身の一皿。
ホテル仕込みの旨みと一番だしが重なり合う、まろやかで奥深いチキンカレーです。

和モダン酒場いち



稲沢産やさい×牛タン

いなざわ深緑牛タンカレー

稲沢産野菜をたっぷり使い、じっくり煮込んだ牛タンの旨みを重ねた深緑カレー。野菜のやさしい甘みとコク深い味わいが楽しめる一皿です。

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×焼きそば他

カレー焼きそば・から揚げカレー味チキンナゲットカレー味

オリエンタルカレーの風味を稲沢産野菜入りの焼きそばと、ノンフライヤーで仕上げたヘルシーな、から揚げ・チキンナゲットの3つで味わえます。

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

おつカレーうどん

やきとり居酒屋が仕立てる、だしとカレーの味が染みる一杯。
お酒とやきとりの後のメにもぴったりな「おつカレーうどん」です。

おかえりキッチン

キッチンカー



地元野菜×ジャークチキン

華麗なるジャークチキンオーバーライス

炭火で香ばしく焼き上げたジャークチキンに、スパイスカレー専門店シェフ監修の特製カレーソース。豪快な旨みとスパイス感がクセになる一皿です。

ももたろう

キッチンカー



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

地元農家の稲沢産玉ねぎをたっぷり使用。玉ねぎの自然な甘みとオリエンタルカレーのコクが溶け合う、やさしく奥深い特製オニオンカレーです。

晴るバルShima吉

キッチンカー



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×名古屋文理大学のコラボ商品をバージョンアップ。
中華風カレーに、ごま油香る鉄板焼き厚揚げを合わせた、スパイスと中華が絶妙に融合する一品。トマト＆チーズの追加もおすすめ！

BRAN-VAGUE

キッチンカー



オリエンタルカレー×バター焼きおにぎり

稲沢カレーバター焼きおにぎり

稲沢にゆかりのある「オリエンタルカレー」を使った、カレーバター焼きおにぎり。香ばしく焼き上げたおにぎりに、濃厚なカレーとバターを合わせた、どこか懐かしくて新しい一品です。

稲沢市ご当地グルメ 3つのルールとカレーの定義



- ◉カレーを使った料理
- ◉稲沢らしさを表現
- ◉お店の個性や料理の工夫



❶又は❷の条件を満たすものとする。

❶原則として、「クミン」「コリアンダー」の2種類の香味性を有するスパイス使用を必須とする。更に香味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。

❷国内で販売されているカレー粉、又はカレールウを使用すること。
（上記❶の条件を満たしている。）

ピッツェリア アリス



華麗なるスパイス×カマンベール

イタリアンカレーとカマンベールのフォカッチャサンド

いなッピーの焼印入りフォカッチャに、野菜たっぷりのカポナータとスパイス香るミンチをサンド。フランス産カマンベールがコクを添える、イタリアンならではの贅沢な味わいです。

カフェ サルーテ



稲沢産新鮮野菜×オリジナルブレンドスパイス

カレーフォカッチャ

地元契約農家から届く新鮮野菜をたっぷり使用。医食同源にもとづいた身体にやさしい食材を使用したカレーフォカッチャです。

MoGuMoGu café

キッチンカー



稲沢産キャベツ×カレースパイス

カレードッグ カレースパイスフライドポテト

稲沢産キャベツをカレースパイスで香りよく仕上げ、ジューシーなソーセージとサンド。シャキッとした食感が楽しめるカレードッグとスパイス香るフライドポテトをどうぞ。

KOUJI物語

キッチンカー



信長が好んだねぎ味噌×麹調味料

ねぎ味噌の KOUJIチキンカレー

生麹を使った自家製の麹調味料とねぎ味噌で、コクと旨みを引き出しました。まろやかで奥深い、KOUJI物語ならではの「KOUJI」チキンカレーです。

くまらぼ

キッチンカー



稲沢産越津ねぎ×スープカレー

稲沢産越津ねぎ油香る若鶏の和だしスープカレー

稲沢産越津ねぎの旨みを閉じ込めた特製ねぎ油がふわっと香る、和だし仕立てのスープカレー。やわらかな若鶏とスパイスのコクが重なり、ひと口ごとにあとを引く美味しさです。

実店舗にも行ってみよう！



＼カレーでまちを元気に／

素敵な人やお店が溢れる稲沢

実際の店舗で味わうカレーは、まさに格別の美味しさです！ぜひお気に入りのお店を見つけて、美味しいカレーとともに、みんなで稲沢のまちを元気に盛り上げていきましょう！