

北海道

<p>木多郎 札幌スープカレー</p> <p>ややとろみがあるスープと、じわっとくる辛口がポイント。じっくり煮込んだ野菜とチキンが大きなサイズでゴロッと入っています。</p>	<p>ピカインティ 札幌ピカインティチキンスープカレー</p> <p>芳醇なスパイスで、コクのあるスープ。チキンにジャガイモ、挽切りごぼう、クコの葉など、別添辛味&香りスパイスで刺激と香り。</p>	<p>たらばかに 高島食品 たらばかにカレー</p> <p>たらばかにを、じっくり時間をかけた特製ルーで仕上げた「たらばかにカレー」に作り上げました。</p>	<p>大馬鹿 北都 大馬鹿ヤローカレー</p> <p>馬鹿ヤローカレーの名前の由来は馬肉と入る馬肉を使用しているから、おもわず叫びそうなくらい激辛なのが特徴。</p>	<p>白い 白いカレー</p> <p>道南の軌立、野菜(玉ねぎ、人参、じゃがいも)牛乳と、「コナツミルク」でまろやかに、真っ白なカレーを造り上げました。</p>
--	--	--	--	---

<p>かに かにカレー</p> <p>田子産にんにくをふんだんに使った本格派カレー。長時間じっくり炒めた玉ねぎの甘みと旨み、フルーティでスパイシーな蟹沢カレーに。</p>	<p>比内地鶏 比内地鶏カレー</p> <p>日本三大地鶏「比内地鶏」の肉を贅沢に使用し、地鶏の旨みを活かした深い味わいです。数種類のスパイスを使い、香り高く仕上げ。</p>	<p>ミルク ミルクカレー</p> <p>たっぷりの野菜と鶏肉入り、新鮮な牛乳と生クリームで作った濃厚なカレー。TVでも紹介された、まろやかでコクのあるカレー。</p>	<p>さくらんぼ さくらんぼカレー</p> <p>山形を代表する果実さくらんぼがたっぷり入ったピンクのカレー。TVでも紹介された、まろやかで不思議な味わいをお楽しみください。</p>
--	--	---	--

<p>黒毛和牛 黒毛和牛とろカレー</p> <p>山形県産黒毛和牛のすね肉を、4日間かけて煮出。13種類のスパイスを加えた自家製ルー。200gのカレーの1/4がお肉の迫力。</p>	<p>牛たん 牛たんカレー</p> <p>牛たん有名店。数種類のスパイスで仕上げたカレーに、大きくカットした牛たんは(120グラムも使用) 箸でほぐれる程柔らかい。</p>	<p>会津地鶏 会津地鶏カレー</p> <p>のびのびと放し飼いにされ、健やかに育った会津地鶏の引き締まった肉質は火を通すと適度な歯ごたえと、深い旨味が。</p>	<p>メロン メロンカレー</p> <p>メロン出荷量「日本一」の群山市。とろける舌触りのメロン果肉と、茨城県の錦糸餅、口スズメクワを贅沢にブレンドした夢のコラボ。</p>	<p>牛すじ 牛すじカレー</p> <p>熊本県産の野菜を使用した牛すじカレーと、国産牛すじを使用したこだわりのオリジナルカレー。まろやかだけど刺激的。</p>
---	---	--	---	---

群馬県

<p>猪豚 猪豚カレー</p> <p>上野村名物イノブタ生産量は年間わずか100頭という貴重品。噛み締めると肉の旨味が出てくる。</p>	<p>大野農場 小江戸黒豚角煮カレー</p> <p>川越の大野農場で築城から飼育まで一貫された100%純粋の自家配合で飼育された黒豚皮使用。</p>	<p>サバ サバカレー</p> <p>信田街筋は、日本で一番歴史のある街。製造会社。高品質のサバだけを使い、風味にチリエキスを生かす。にんにくも入った本格的な一品。</p>	<p>マゴロ切身とDHA マゴロ切身と、DHA180mgを製造会社。高品質のサバだけを使い、風味にチリエキスを生かす。にんにくも入った本格的な一品。</p>	<p>よこすか海軍 よこすか海軍カレー</p> <p>「よこすか海軍カレー」をよりマイルドに仕上げ、カレーの風味は強いつつ「辛さ」や「刺激」を抑えたお子様もOKな海軍カレーに。</p>
---	---	---	---	---

<p>山梨 山梨カレー</p> <p>山梨の自然の中で育てた山梨のブランド「山梨」を使用した。旨味と酸味が調った、辛口カレーを食べていただきたい逸品をベースに復活させた。</p>	<p>夢を見た 夢を見たカレー</p> <p>専門店ならではの、いかにじっくり煮込んだ濃厚スパイスの効いたマイルドなカレーです。</p>	<p>五十六 五十六カレー</p> <p>新潟県長岡市の英産「山本五十六元師」が航空隊の副隊長だった頃、辛口カレーを食べさせたという逸話をベースに復活させた。</p>	<p>石川 石川カレー</p> <p>石川県の食材にこだわり、シーフードの新しい海の幸と、じっくり煮込んだスパイシーなカレーのハーモニー。</p>
--	---	--	--

<p>越前 越前カレー</p> <p>日本海の荒波に育った「越前」の国産福井県産の新鮮な海の幸と、じっくり煮込んだスパイシーなカレーのハーモニー。</p>	<p>小浜 小浜カレー</p> <p>浜松にある、ワニの養殖・食肉販売店「小浜本舗」さん。肉の旨味が、リンゴやヨーグルトの酸味が加えられた、独特の味わい。</p>	<p>八丁味噌 八丁味噌カレー</p> <p>舌触りのスパイスのかき混ぜた料理をヒントに、開発された商品。八丁味噌の甘味とコクが、カレーのスパイスに絶妙なアクセントに。</p>	<p>名古黒 名古黒カレー</p> <p>三和の純粋な黒豚皮と、肉の旨味が、リンゴやヨーグルトの酸味が加えられた、独特の味わい。</p>	<p>飛騨 飛騨カレー</p> <p>飛騨高山の肉質が、肉の旨味が、リンゴやヨーグルトの酸味が加えられた、独特の味わい。</p>
--	--	---	---	---

三重県

<p>松阪牛 松阪牛カレー</p> <p>松阪食肉加工の個性管理システムで管理された松阪肉のみを使用した。野菜・果実を独自ブレンドしたスパイスで煮込んだ贅沢なカレー。</p>	<p>近江 近江カレー</p> <p>日本三大和牛の一つで、優美な理髪技と、豊かな味の山々で育まれた近江牛をぜひたくに使用した。近江ならではの近江牛カレー。</p>	<p>RAHOTSU 1300年カレー</p> <p>1300年前に存在した材料のみで作った完全ベジタリアンカレー。奈良の産物「春鹿」が奈良女子大と共同研究開発。</p>	<p>黒毛和牛 黒毛和牛カレー</p> <p>カレーのルーに溶け込んだ高干しのほのかな酸味と野菜とフルーツから出る甘さがうま味、鹿野和牛と紀州南高梅を使用。</p>	<p>京野菜 京野菜カレー</p> <p>京都の独特な気候と自貢土が育てた京野菜の味を生かした風味豊かなレトルトカレー。京野菜専門店ならではの味わい。</p>
--	---	--	---	--

<p>水茄子 水茄子カレー</p> <p>泉州地方限定の最高級茄子「水茄子」を使ったヘルシーで味わい深いカレー。型崩れしていない水なすの食感に感激。</p>	<p>たむら たむらのカレー</p> <p>「炭火焼肉たむら」のお肉をふんだんに使った贅沢なカレー。お肉のジュシーさが詰まった肉の旨味が感じられるカレー。</p>	<p>淡路島 淡路島カレー</p> <p>淡路島産玉ねぎを使用し、京都産ハバネロと国産牛と煮込んで仕上げたこだわりの本格派辛口カレー。</p>	<p>神戸牛 神戸牛カレー</p> <p>甘味たっぷりの淡路島産の玉ねぎと共にじっくり煮込み、旨味とコクがぎゅっと詰まった神戸牛カレー。</p>	<p>明石 明石カレー</p> <p>明石で捕れた真だこを、小海老のソースとたっぷり混ぜてじっくり煮込み、高級カレーに仕上げ。濃厚な味わいが決め手。</p>
---	--	--	---	---

<p>中国四国 中国四国カレー</p> <p>鳥の島は「サザエ」だらけ、鳥ではカレーの具に「サザエ」を使います。このカレーは、肝をすりつぶしたペーストで仕上げたコクが強い。</p>	<p>梨 梨カレー</p> <p>製つくり100年。「さんこうえん」の梨(二十世紀梨が81%以上入り!)の食感と風味を生かした本格的な二十世紀梨カレー。</p>	<p>桃太郎 桃太郎とまとカレー</p> <p>岡山産の桃太郎とまとをほどよい酸味のきいたトマトカレー。桃太郎とまとならではのさわやかな風味と味わい。</p>	<p>白牡丹 白牡丹カレー</p> <p>深実王岡岡山を代表する名産の白牡丹、ピオーネをベースに、吉備の国産の鶏や桃太郎完熟トマト、生マッシュルームなど、生マッシュルームなど。</p>	<p>かき かきカレー</p> <p>自然に育まれた瀬戸内海産の「広島かき」を炒めた玉ねぎと牛乳、パスタ、コナツで仕上げた特製カレーソースで煮込み。</p>
---	---	--	---	---

山口県

<p>ふく ふくカレー</p> <p>河豚(ふく)本来の味に、香り・辛味を絶妙にマッチした新感覚カレー。調理免許が必要なのに、自作は無理です。</p>	<p>高知 高知特産品カレー</p> <p>土佐の高嶺地鶏「はらきん地鶏」でつくられたマイルドでスパイシーなカレー。カレーは辛いから苦手という方にもお薦めなカレー。</p>	<p>宝食品 寶食品カレー</p> <p>寶食品の極上ビーフと「小豆島産醤油」と「小豆島産オリブオイル」が風味に入った贅沢なカレー!</p>	<p>阿波 阿波ポークカレー</p> <p>徳島産の鳴門金時や大塚で丁寧に育てられた阿波ポークを100%使用した濃厚な味わい深いカレーです。</p>	<p>さくら さくら食品カレー</p> <p>愛媛県かんな伊予柑を使用したさわやかな甘さのビーフカレーです。</p>
--	---	---	---	---

<p>九州沖縄 九州沖縄カレー</p> <p>博多カレー屋「博多」の博多豚骨スープを使用した、洋食屋さんのような本格的な味わい。甘めのルーにちよびがめんたいを加えました。</p>	<p>山口油屋 山口油屋カレー</p> <p>魚介エキスやフンドーポを使用して、洋食屋さんのような本格的な味わい。甘めのルーにちよびがめんたいを加えました。</p>	<p>佐賀 佐賀牛カレー</p> <p>佐賀牛をじっくりソテーした後、厳選した十数種類のスパイスを贅沢に使ったソースで丹念に。</p>	<p>雲仙 雲仙の麦酒カレー</p> <p>雲仙の地ビールが煮込まれる濃厚な味わい。豊かな風味とまろやかなコクが特徴的な辛口で、ほかに薫るビールの香りが食を進めます。</p>	<p>熊本 熊本カレー</p> <p>熊本では生で食べられる豚肉を馬刺しとよんでいます。その豚肉を辛口カレーに仕上げ。</p>	<p>大分 大分カレー</p> <p>旬の大分県産産物(小豆、小豆、小豆)をたっぷりと混ぜ込み和風タイプに仕上げたカレー。</p>
--	---	--	--	--	--

<p>鹿児島 鹿児島カレー</p> <p>海上自衛隊の料理長さん自ら指導して頂きながら、試作を重ね生まれた誇りの結晶です。ゼロ戦の結晶など、海上自衛隊の全面協力で作成。</p>	<p>沖縄 沖縄カレー</p> <p>沖縄でポークと食べれば、缶詰SPAMもおいしく食べられます。おしゃべりなスパイスをたっぷり入れた、どこか懐かしい味にするカレー。</p>	<p>沖縄 沖縄カレー</p> <p>肉質に優れた沖縄産、肉の旨味が、リンゴやヨーグルトの酸味が加えられた、独特の味わい。</p>	<p>琉球 琉球カレー</p> <p>琉球の味、肉の旨味が、リンゴやヨーグルトの酸味が加えられた、独特の味わい。</p>	<p>琉球 琉球カレー</p> <p>琉球の味、肉の旨味が、リンゴやヨーグルトの酸味が加えられた、独特の味わい。</p>
---	--	--	---	---