

”だし”とスパイスとをテーマにしたオリジナルカレーを開発・発売中
稲沢 ご当地グルメとしてのカレーを専門で取り扱いしています

稲沢カレーとは？

稲沢市は”株式会社”が日本で初めて
ルウタイプのカレーを製造・販売し、
カレーが日本人の国民食となるきっかけと
なった街です。このため「カレー+稲沢らしさ」
をテーマとした”ご当地グルメ”を
開発・販売しています。



©InazawaCityINAPPY

お持ち帰りもできます！

当日 ルーがなくなり次第終了！

お車でお越しの方 駐車場あり！

HAYATAKU × 名古屋文理大学 フードビジネス学科

共同開発



-デザイン提供-
はやたく氏

稲沢
はやたくだし！カレー

-HANAUARA- 華麗

名古屋文理大学の学生と大人気 TikToker が稲沢観光PR大使
のHAYATAKU氏がコラボして開発した稲沢ご当地カレーの
新商品です！牛肉の旨みを活かしたカレー&ハヤシのWソース
に稲沢産のハチミツを使用したハニーバタークルトンを
トッピング、またオムライス仕立てや焼きチーズ、
稲沢の特産品を使ったメニューもあり美味しさはもちろん
ビジュアルにもこだわった逸品です！



※鮮やか野菜を
ソーセージに変更可能

-HANAUARA-

【華麗】“贅沢”仕立て
オムカレーの上に人気のトッピングが大集合！
チーズ有 1980円 チーズ無 1880円



-HANAUARA-

【華麗】オムライス仕立て
ふわとろオムカレーの中にハヤシソース入り
チーズ有 1380円 チーズ無 1280円



※スキレットにて
ご提供！

-HANAUARA-

【華麗】”焼きチーズ”仕立て
ソーセージと焼きチーズをトッピング
1480円



-HANAUARA-

【華麗】“鶏レモン”仕立て
学校給食で大人気の鶏のレモン煮付
1380円



※野菜は素揚げで
トッピング

-HANAUARA-

【華麗】“鮮やか野菜”仕立て
稲沢市産等、地元野菜をトッピング
1280円



-HANAUARA-

～華麗～Wソース掛け
洋風だしカレーとハヤシソースのW掛け
980円

第一弾！ “和風だし” カレーも好評発売中！！

名古屋文理大学
フードビジネス学課

共同開発

稲沢
“だし”
カレー

～なごみ～ 和味

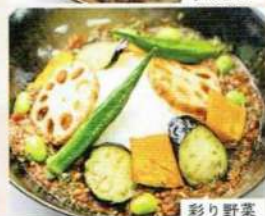
独自ブレンドの和風ダシにスパイスMIX、
オリエンタルカレー社製のマースチャツネを
加えたルーに煎り玄米、香草をトッピング
また、とろろや花かつお、給食で人気の
鶏のレモン煮、稲沢で生産された野菜なども
使用したバラエティ豊かな和風キーマカレー
稲沢に縁がある人たちの“和”で作り上げた
逸品をぜひご賞味ください。



祭り盛り



鶏レモン



彩り野菜



鮭とろろ

【和味】祭り盛り 1480円
人気のトッピングが大集合！

【和味】鶏レモン 1080円
学校給食で大人気の鶏のレモン煮をトッピング

【和味】彩り野菜 980円
稲沢市産等、地元野菜をトッピング！

【和味】鮭とろろ 880円
花かつお×とろろは相性抜群◎

～和味～カレー 680円
和風だしとスパイスが絶妙に調和！