



【愛知県・豊橋市】

うどんの町が生んだ華麗なる共演 豊橋カレーうどん

豊橋は、古くは豊かな実りの「穂の国(ほのくに)」と呼ばれ、江戸時代には東海道五十三次の宿場町として栄えた。450年前に発祥した手筒花火や千年余受け継がれてきた豊橋鬼祭など、長い歴史を物語る。そんな豊橋には100年以上続く老舗うどん屋さんがたくさんある。その美味いうどんを「もっと沢山のの人に食べてほしい!」というアツイ思いから誕生したのが「豊橋カレーうどん」。ウズラ卵、ごはん、とろろ、カレーうどんを一杯の中で見事に共演させる、各店のアイデアをご賞味あれ!

協力: 一般社団法人豊橋観光コンベンション協会

「豊橋カレーうどん」提供店舗は
のぼりが目印!!

市内42店舗で提供中



カレーうどんは、カレーのルーが残りがち。残りのルーも美味しく〜く食べてもらえるように器の底にひと工夫したのが「豊橋カレーうどん」。

砂場大清水店の豊橋カレーうどん 930円 彩り鮮やかカラフルベジ インスタ映え必至の一杯

数種類の野菜で鮮やかに彩られた器の中央には、ウズラ卵フライ、カマンベールフライの2種類の串が立つ。その可愛さ&インパクトに食べるのがもったいないくらい。出汁が効いたカレーにカマンベールが加わり、まるやかさを引き立てる。

■砂場大清水店 すなば おおしみずてん
 0532-25-0396 豊橋市大清水町大清水77-1
 11:00~15:00, 17:00~20:30
 日曜は通して営業(準備中の場合あり)
 0月曜日 25台

そば源の豊橋カレーうどん 1000円 チャーハンにとろろがマッチ!

豊橋カレーうどんの最上級を目指し、手間と工夫を凝らした逸品。底のご飯がチャーハンになっているのが一番の特徴で、ダシ醤油で味を調えたとろろ汁とも相性◎。食後のミニデザート付き。

■そば源 そはげん
 0532-25-3331 豊橋市楠田町上り戸1-2
 11:00~15:00, 17:00~20:30
 0木曜日 34台



十勝庵の豊橋カレーうどん 970円 女子ウケ間違いなしの華やかさ

豊橋産季節のエディブルフラワーと野菜、香ばしい桜エビ天が散りばめられた華やかなカレーうどん。ウズラ卵とチーズのクリームソースをかけてうどんと絡めていただく。

■十勝庵 とかちあん
 0532-63-0820 豊橋市南牛川1丁目6-1
 11:00~15:00, 17:00~20:00 0月・火曜日 30台

つるあんの豊橋カレーうどん 850円 玉ねぎとカレーの相性抜群!

甘いぎゅりの揚げ玉ねぎが丸ごと1個のった一杯。独自ブレンドのスパイスと自慢のだしで、上品な香りとまるやかな口当たりには仕上げた絶品だ。

■和食処 つかあん わしょくめんどころ つるあん
 0532-65-9292 豊橋市佐藤2丁目7-1
 11:00~15:00, 17:30~21:00
 0無休 40台



勢川磯辺店の豊橋カレーうどん 820円 爽やかな大葉の風味がひろがる

底にはテレビ番組の企画で誕生した、豊橋産大葉とオリーブオイルで調えたペーストが仕込まれている。ご飯は「秘伝のかえし」とモツァレラチーズで味を調え、大葉ペーストで和えたうどんを飾り付けるオリジナリティ溢れる一杯。

■勢川磯辺店 せがわいそべでん
 0532-46-4662 豊橋市駒形町字下田92-2
 11:00~15:00, 17:00~20:30
 0月曜日(祝日の場合は翌日) 28台

豊橋観光GUIDE

豊橋総合動植物公園(のんほいパーク)

動物園・植物園・遊園地・自然史博物館の4つの施設を備えた総合公園。有料でカピバラなどにエサやり体験ができる「もぐもぐひろば」や、「セグウェイガイドツアー」、体感速度80kmオーバーの「のんほいサーキット」など盛りだくさん。



0532-41-2185 豊橋市大岩町字大穴1-238
 9:00~16:30(入園は16:00まで)
 0月曜日(その日が祝日及び振替え休日の場合は翌平日)、12月29日~1月1日 0大人600円、小中生100円、未就学児無料

路面電車(豊橋鉄道市内線) | ろめんてんしゃ

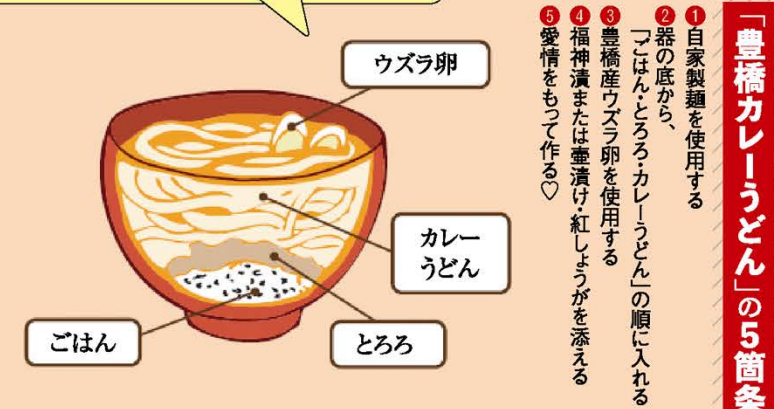
豊橋は東海地区唯一、路面電車が走る街。現在は豊橋駅から市内東部まで5.4kmの路線が延びる。石畳の坂道をゴトゴトと電車が上がっていく、その音と風景は「豊橋らしさ」を象徴するシーンのひとつだ。冬には電車で揺られながら車内でおでんを味わえる「おでんしゃ」のイベント電車が予約制で運行する。

豊橋鉄道市内線営業所
 (0532-61-5771)、
 おでんしゃ問合せ
 (0532-53-2135)



「豊橋カレーうどん」の食べ方

- 1 驚きの2層構造にびっくり!
二度おいしいのが「豊橋カレーうどん」
1 カレーうどんをふつとおりに味わう
- 2 ポイント
器の底へ香をきいて混ぜないで! 楽しむのが半減してしまふ!
- 3 うどんを食べず、とろろの下から「とろろ」が出てくる!
- 4 カレーと絡めて二度目の味を楽しむ!



- 1 自家製麺を使用する
- 2 器の底から、「ごはん」とろろ・カレーうどん」の順に入れる
- 3 豊橋産ウズラ卵を使用する
- 4 福神漬または壺漬け紅しょうがを添える
- 5 愛情をもって作る♡

「豊橋カレーうどん」の5箇条