

番外編

誕生から丸10年！ 豊橋カレーうどん好きに聞く！



カレー
うどん
好き

内山 菜摘さん(19歳)



Profile

歯科衛生士専門学校2年生。市外から来た友人にも豊橋カレーうどんを勧めている。

地元の人にこそ もっと食べてほしい！

「豊橋はうどん屋さんがとても多く、家族や友人と外食する時は、ほとんどうどん。」と話す内山さん。豊橋カレーうどんが誕生してからは、うどん屋に行く时必须と言っていいほど、豊橋カレーうどんを頼んでいるそうです。「ボリュームいっぱい豊橋カレーうどんですが、ルーと、とろろが絡み合いペロリと食べられます。味が変わるのもおいしさの理由です。」また、店ごとで麺の太さや出汁、トッピングが違い、個性ある豊橋カレーうどんを楽しめるのも魅力の一つ。それぞれのこだわりをこの一杯に感じてほしいと、内山さんは話します。「豊橋カレーうどんは県外の方がよく食べているイメージですが、地元の人にこそ味わってほしいですね。」

「豊橋カレーうどん」のおさらい



豊橋のうどん屋は自家製麺率が、ほぼ100%！そんな自慢のうどんを多くの方に食べてもらおうと、平成22年に誕生したのが「豊橋カレーうどん」です。器の底から順に、ご飯、とろろ、カレーうどんが入っており、二層構造で二度おいしいのも特徴。店舗ごとで麺やトッピングが異なるので、お気に入りの味を見付けるのも楽しみ方の一つです。

食べ方
のポイント

カレーうどんを味わい、最後にとろろとご飯をルーに絡める。

のぼり旗が目印

私の一押し「豊橋カレーうどん」

市内では、現在42店舗で豊橋カレーうどんを食べることができます。その中から、内山さんがお勧めする豊橋カレーうどんを紹介します。

信洲庵 小池店



¥990

海鮮具材に加え
麺のごだわりも
感じられます！



東小池町161-3
TEL.0532-52-5607 営業時間 11:00~15:00
17:00~21:00
月曜日定休

ナザレ



¥880

麺のおいしさは衝撃的！
カレーライスのような
味わいです！



仲ノ町80-1
TEL.0532-61-0530 営業時間 11:00~20:00
日曜日定休

Data 豊橋観光コンベンション協会
TEL.0532-54-1484

