



【平成28年7月5日】お知らせ 「海フェスタ東三河」ご当地グルメ情報

「海フェスタ東三河」では、期間中の土・日・祝日に「ライフポートとよはし屋外特設会場」で、グルメイベント「東三河物産展」が開催され、東三河8市町村の名産品・ブランド品の販売が行われます。今回、ご紹介するのは「豊橋カレーうどん」です。



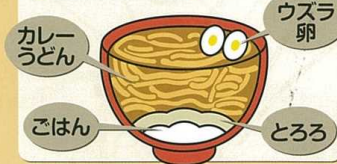
みんな同じ **食べ方** でみんな違う **味**

## 豊橋カレーうどん

豊橋のうどん屋さんは**自家製麺率100%**!  
その美味しいうどんを、もっと沢山の人が食べてほしい!  
というアツイ思いから「豊橋カレーうどん」が誕生。  
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〜く食べてもらえる様に器の底に  
ひと工夫。麺にも、カレーにも、そして食べ方にも  
愛情が詰まった豊橋カレーうどんを食べにおいでん!!

### 「豊橋カレーうどん」の5箇条

- 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 福神漬又は壺漬・紅しょうがを添える
- 5 愛情を持って作る♥



### 「豊橋カレーうどん」の食べ方

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うどおりに味わう!
- POINT** 器の底へ箸をさして混ぜないように。  
楽しみが半減してしまう!
- 2 うどんを食べすめると、うどんの下から「とろろがのったごはん」が出てくる!
- 3 カレーと絡めて二度目の味を楽しむ!



専用パンフレットには52店舗が紹介されています。「海フェスタ東三河」にお越しの際は、是非、店舗毎の味の違いをお確かめください。