

甘さと辛さが絶妙なバランス

リピーター続出の本格スパイスカレー

閑静な住宅街に佇む「きずりカレー」は、カレー好きの店主が10年以上独学での研究を積み重ね、味の足し算引き算を繰り返して、やっとたどり着いた、こだわりのカレーを提供している。

リピーター続出の「きずりカレー」は、多彩なスパイスや近江牛の牛すじ、野菜、フルーツが見事に調和し、絶妙なバランスを保つ。特に近江牛の牛すじは、口中でとろける贅沢な味わいで、カレーに深いコクを与える。さらに、西の横綱と呼ばれる島根県産の仁多米や、育てるのが難しい減農薬淡路島産玉ねぎで風味と甘味を最大限に引き出し、独自の味わいに。

オーダーするとスパイスの香りが、お店に広がり一気に食欲がそそられる。一口食べると、子どものときに食べた懐かしい甘いカレーに思いを馳せた瞬間もつかの間、口の中で辛さが広がり、身体の芯から温かさを感じる不思議な感覚が待っている。

辛さや甘さの調節は相談に応じてもらえ、子どもから大人まで安心して楽しめるので、幅広い客層

から支持されている。一度食べるとくせになる本格的なカレーを食べてみては。



JRおおさか東線 衣摺加美北駅より東へ徒歩9分

きずりカレー



Vol.271 カレー屋

所在地：東大阪市衣摺4-18-18
TEL：080-7431-6135
営業時間：11時～14時
定休日：不定休

お店の情報は
右のQRコードから



▼きずりカレー 1,380円(税込)

