HIGASHI OSAKA CURRY BREAD HIGASHI OSAKA CURRY BREAD

東大阪 カレーパン会

東大阪はカレーパンのまち！
カレーパンによるまちおこし

51種類のカレーパンを
市内会員**30店舗**で販売中！

HIGASHI OSAKA 東大阪カレーパン会

東大阪カレーパン会の取組について

会の成り立ち

平成20年に市役所若手職員から、食ブランドによるまちおこしを提案

・かつて御厨にはハウス食品㈱のカレー工場があり、カレーの匂いはその周辺での懐かしい風景であった。

・カレーパンはラグビーボールと形が似ており、ラグビーのまち東大阪がイメージできる。

平成23年1月に市内パン製造販売業者、東大阪商工会議所、東大阪青年会議所、東大阪市、カレーパン応援団が主となったメンバーで東大阪カレーパン会を設立。

会の目的等

目的

東大阪市の魅力づくりの新たな挑戦としてカレーパンを食ブランド化し、“カレーパンを食べてみんな元気なまちづくり”とカレーパンの普及振興をめざします。

東大阪カレーパンとは

ある特定のカレーパンをさすのではなく、認証基準に基づいて認証・登録されたカレーパンの総称をさしています。

これまでの取り組み概要

会の認知度を高めるため、会員店舗（30店舗）を紹介するマップやHP、商標登録をしたロゴマーク等を制作。

毎月8日をカレーパンの日に設定し、各店舗で割引販売や特典をつけた販売など、会として共通の取組を実施。

各種イベントや展示会等で、多くの人の目に触れるようにカレーパンの販売やブース出展PR等を実施。

（例）市民の祭りであるふれあい祭りでは、6事業が出店して6,378個を販売（H26）

応援団であるハウス食品（株）との連携により、オリジナルのフィリング（パンの具材）を開発し、会員店舗でカレーパンに使用した販売を実施。30店舗のうち12店舗で販売をしている。

山崎製パン（株）とのとのコラボレーションにより、平成26年12月1日から2か月の期間限定で近畿圏内の大手量販店で、2種類のカレーパン（牛すじカレーパン、カレーメロンパン）を広域で販売。フィリング出荷ベース換算で約46万個を製造した。

各種メディアにも多数取り上げていただいた。

H21	H22	H23	H24	H25	H26
24件	41件	55件	24件	29件	21件

次のページから
会員店舗の紹介です!

シャトルのメロンパン（移動販売車）

復活！ヘルシーさがウリの焼きカレーパン！

¥ シャトルのカレーパン（トライくん・ラグボー君・カレンちゃん）
160 円（1 個）

スパイシー＆マイルドなルーを甘めの
生地で包みました。
焼くことによりカロリーも控えめでヘ
ルシーなカレーパンに仕上げました。

シャトルはこんなお店です。

メロンパンでおなじみのシャトルです。
トライくんと東大阪カレーパン会の大人気マスコットのかわいい焼印入り
カレーパンになりました。
子どもから大人まで大人気です。

お店の風景

お店の情報

シャトルのメロンパン（移動販売車）
http://www.shatoru-pan.com

移動販売スケジュール
日曜日　「西野産業」前（東大阪市荒本 1-3-1）
月曜日　本店工場前（東大阪市西堤学園町 2-6-31）
火曜日　U. コミュニティホテル（東大阪市御厨栄町 1-3-30）
水曜日　100 円ショップハイ！オレンジ鴻池店（東大阪市東鴻池町 5-6-43）
木曜日　「串かつ うおてる」横（大阪市平野区喜連東 1-3-56）
金曜日　「串かつ うおてる」横（大阪市平野区喜連東 1-3-56）
土曜日　「エディオン中環東大阪店」1階店舗入口（東大阪市稲田三島町 3-88）

営業時間:AM10:00～PM6:00
本店販売は月曜日(祝日は休み)
他の曜日は移動販売
くわしくはホームページで
東大阪市西堤学園町2-6-31
☎06-6787-0599

中村さんちのぱん屋さん（ガンジー倶楽部）

登録カレーパン情報

¥ 激辛カレーパン
173 円（1 個）
激辛カレーパンは揚げカレーパンで味は非常に辛いです。生地はもっちりしていて形は円形です。
強烈な刺激の中に旨味のある絶妙な味のバランスは、秘伝の配合が生み出しました。

¥ 熟成カレーパン
173 円（1 個）
熟成カレーパンは揚げカレーパンで味はマイルドです。生地はもっちりしていて形は円形です。
リンゴと蜂蜜を使った甘めのルーに、スパイシーでコクと辛さを持った濃厚なルーを練りこむことで、バランスの良い深みのある味わいにまとめました。

¥ チーズカレーパン
216 円（1 個）
チーズカレーパンは焼きカレーパンで味はマイルドです。生地はもっちりしていて形はたわら型です。秘伝の配合のカレーフィリングととろけるチーズが絶妙です。

中村さんちのぱん屋さん（ガンジー倶楽部）はこんなお店です。

“広がる美味しさ・手づくりの味”をモットーにこだわり商品を各種とりそろえ、リーズナブルな価格でお客様に大変喜ばれております。

お店の風景

お店の情報

中村さんちのぱん屋さん
（ガンジー倶楽部）
http://www.nakapan.jp

※長瀬店は現在、休業中。以下の店舗で販売中。
針中野店　大阪市東住吉区駒川5−22−18（ビス鷹宮内）
新金岡店　堺市北区新金岡町4丁1−11（エブリ1階）
門真店　大阪府門真市江端39−15（アズ創造館）

パン工房 鳴門屋

ラグビーボール型の焼き揚げカレーパン

東大阪ラグカレー
173 円（1 個）

ラグビーの聖地「花園ラグビー場」にある東大阪市から誕生した「東大阪ラグカレー」です。
生地を焼いてから揚げるため、中はもちもち外ははカリッと中身はマイルドな味の自家製カレーパンに牛筋入りです。
午後３時までに、５分程度お待ちいただきましたら、揚げたてのカレーパンを用意させていただきます。

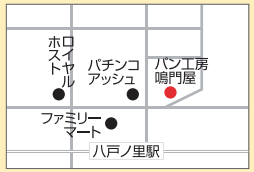
パン工房鳴門屋はこんなお店です。

第３回全国ご当地パン祭りに大阪代表で出店し、東大阪ラグカレーが全国２位に入賞！是非一度お召し上がり下さいな！！！

お店の風景

お店の情報

パン工房 鳴門屋
http://www.narutoya.net



営業時間:AM7:00～PM9:00
定休日:1月1日のみ
東大阪市小阪3-2-24
☎06-6782-0732

リカーランドドリーム長田本店

スパイシーな揚げカレーパン

松屋カレーパン
130 円（1 個）

揚げカレーパンで味はスパイシーです。
生地はもっちりしていて形は楕円形です。
牛肉が多く入っています。
※カレーパンの販売は土曜日のみ

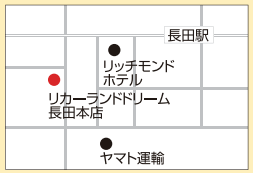
リカーランドドリーム長田本店はこんなお店です。

主にアルコールを販売するお店ですが、カレーパンの土曜日販売や地方の特産品、市場直送の季節の野菜果物など、多角的に営業しています。お酒にまつわる各産地のおつまみやこだわりの銘品など、たくさんご用意しています。

お店の風景

お店の情報

リカーランドドリーム長田本店
http://ll-dream.com



営業時間:AM10:00～PM9:00
定休日:正月1～3日
東大阪市長田西2-6-15
☎06-6785-2430

クックハウス 近鉄八戸ノ里駅店

さっくりマイルドな揚げカレーパン

¥ 欧風カレーパン
160 円（1 個）

揚げカレーパンで味はマイルドです。生地はその名のとおりさくさくしていて形は楕円形です。オーソドックスなカレーパンですが、カレーフィリングは自社製とこだわっています。生地のさくさく感を重視し、揚げる時間には気をつけています。

クックハウス近鉄八戸ノ里店はこんなお店です。

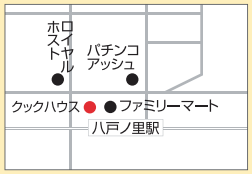
ワンランク上で上質なパンをお届けします。カレーパン以外のパンも多数とりそろえています。毎月第１金曜日はお客様感謝DAY で各種キャンペーンを実施しています。

お店の風景

お店の情報

クックハウス 近鉄八戸ノ里店

http://cookhouse.jp/shop/yaenosato.html



営業時間:AM7:30～PM8:00
定休日:1月1日のみ
東大阪市小阪3-1-1
☎06-6784-3910

CAFE&PAN　汎茶（パンサ）

登録カレーパン情報

¥ カレーパン
120 円（1 個）

揚げカレーパンで味は少し辛めです。
生地はカリっとしていて形は楕円形です。
ひとつずつ丁寧に揚げています。
お子様から大人まで買って頂いています。

¥ ウインナーカレーパン
180 円（1 個）

「カレンちゃんのこころ」の上に1本丸々ロングウインナーをのせて焼きました。
季節ごとに旬のカレーに合う野菜を添えています。

CAFE＆PAN 汎茶（パンサ） はこんなお店です。

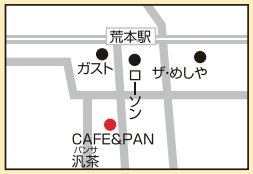
カレーパン以外にも毎日約 40 種類の焼きたてパンやサンドイッチをご用意しています。40 席ほどの喫茶店スペースもあるので、モーニングやランチ、休日のブランチにぜひご利用下さい。

お店の風景

お店の情報

CAFE&PAN　汎茶（パンサ）

http://www.ab.auone-net.jp/~pansa/index.html



営業時間:AM7:30～PM6:30
日・祝日　AM7:30～PM3:00
定休日:火曜日
東大阪市荒本新町6-36
ロイヤルマツイ1F
☎06-6789-0707

Sweet time

登録カレーパン情報

¥ ママの日替りカレーパン
150 円（1 個）

ママのカレーパンは日替わりカレーパンです。安全な材料を使って、お子様も安心して食べられるパンをつくっています。

Sweet time はこんなお店です。

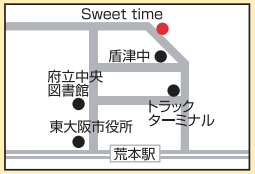
アットホームなパン屋です。味には自信があります！一度どんなお店か見にきていただいて、“ ビックリ ” しに来てください（笑）。

お店の風景

お店の情報

Sweet time

ツイッターアカウント名 @panya1Sweettime



営業時間:正午から売切次第終了
火･金曜日のみ営業(祝日は休み)
東大阪市新庄1-3-8
☎06-6746-0880
※現在は休業中

ぱんろーど

登録カレーパン情報

¥ トライ君 焼カレーパン
140 円（1 個）

焼きカレーパンで、味はマイルドでコクのある具だくさんのカレーフィリングです。生地はしっとり、形状はラグビーボール型で縫い目をマヨネーズで表現しています。

¥ ジャワカレーパン
140 円（1 個）

辛めのフィリングを使用したカレーパンです。

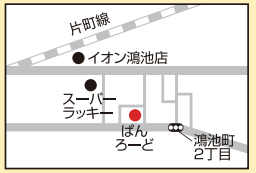
ぱんろーどはこんなお店です。

他店にはない、昔なつかしい手作りパンがたくさんあります。“ ひろがるおいしさ、てづくりの味 ”

お店の風景

お店の情報

ぱんろーど



営業時間:AM6:00～PM7:00
定休日:火曜日
東大阪市鴻池町2-8-14
☎06-6745-6528

コープ若江

登録カレーパン情報

カレードーナツ
120 円（1 個）

揚げカレーパンで味はマイルド、
生地はもっちり、形は楕円形です。
国産野菜を原材料に使用し、お子様でも
食べやすい味に仕上げています。

ごろり具材のカレードーナッツ
160 円（1 個）

揚げカレーパンで味はマイルド。
生地はもっちりで形は楕円形です。
具材が多く、フランスパン生地を
使ったもっちもち食感仕上げです。

コープ若江はこんなお店です。

東大阪市内では唯一のコープ店舗です。スーパーの中のパン屋なので、朝から夕方まで常にごちそう感のある焼き立てパンをご提供できるように努力しています。

お店の風景

お店の情報

コープ若江
http://www.izumi.coop

営業時間:AM9:00～PM10:00
定休日:1月1日のみ
東大阪市若江東町3-4-43
☎06-6732-4661

手づくりパン　フォーレ

登録カレーパン情報

とらいくんカレー
120 円（1 個）

焼きカレーパンで味はハウス食品㈱のカレーフィリングを使用しています。生地は食パン風味のためしっとりしていて形は楕円形、ラグビーボールの縫い目も表現しています。平成 22 年に東大阪カレーパン会のため開発しました。

ホテルカレーパン
130 円（1 個）

マイルドな味のフィリングを使用し、誰でもおいしく食べられるカレーパンになっています。

東大阪カレーカレンチャン
140 円（1 個）

会のオリジナルフィリング「カレンちゃんのこころ」を使用したカレーパンです。

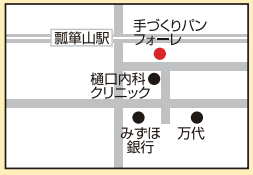
手づくりパン　フォーレはこんなお店です。

毎朝 3 時頃からパンを作って、出来次第販売しています。
近鉄瓢箪山駅の始発にも間に合います。
ラスクやロールケーキも人気があります。

お店の風景

お店の情報

手づくりパン　フォーレ



営業時間:AM6:00～PM7:30
定休日:木曜日
東大阪市瓢箪山町1-27
☎072-984-4125

金太郎パン

登録カレーパン情報

¥ 大辛口カレーパン
116 円（1 個）

揚げカレーパンで味はお子様には無理なくらい非常に辛いです。生地はカリっとしていて形は楕円形です。ラードではなく綿実油を使用しています。

¥ マイルドカレーパン
116 円（1 個）

揚げカレーパンで味はあまり辛くならないようハチミツを使用しているのでやや甘いです。生地はカリっとしていて形は円形です。ラードではなく綿実油を使用しています。

¥ 焼きカレーパン
168 円（1 個）

焼きカレーパンで味はひき肉を使用しピリ辛でチーズをトッピングしています。生地はもっちりとしていて形は楕円形です。

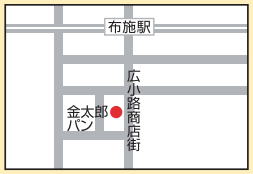
金太郎パンはこんなお店です。

新しいパンを日夜考えて、いつ来ても焼きたてのパンがたくさんあるお店をめざし、お客様に喜んでいただけるよう心がけています。

お店の風景

お店の情報

金太郎パン



営業時間:AM7:00～PM10:30
定休日:木曜日
東大阪市足代1-13-6
☎06-6721-3023

パセオ・カフェ

登録カレーパン情報

¥ カレードーナツ
130 円（1 個）

揚げカレーパンで味は中辛です。生地はカリっとしていて形は円形です。ご年配の方も食べやすいように表面に細かいパン粉をつけて揚げています。

¥ ラガーカレーフランス
170 円（1 個）

焼きカレーパンで味はマイルドです。生地はカリッとしていて形は楕円形です。パンの中身はカレーフィリングを包むようにハムを入れています。ラグビーボールの縫い目に見えるように、マヨネーズを塗ってから焼いています。

¥ 焼きカレーパン
130 円（1 個）

一度揚げてからオーブンで焼いているため、余分な油や水分が落ちているのでヘルシーです。味は中辛で、揚げカレーパンが苦手な人におすすめです。

パセオ・カフェはこんなお店です。

50 席ほどの喫茶店スペースがあるので、店内でゆっくり過ごしていただけます。
ランチセットもご用意しています。
毎月第 1 月曜日は菓子パン・惣菜パン 110 円均一セールを実施しています。

お店の風景

お店の情報

パセオ・カフェ

営業時間:AM7:00～PM9:00
定休日:年中無休
東大阪市岩田町4-3-26
☎072-961-7760

サフラン

ミンチ肉たっぷり！匠のカレーパン！

匠のカレーパン
162 円（1 個）

ミンチ肉をふんだんに入れ、玉ねぎを主とした野菜を数種類入れ、長時間炊き込み、スパイスを数種類加えることにより、こくと甘みを引き出しました。

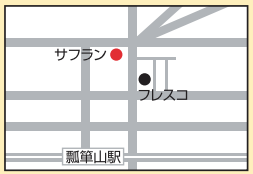
サフランはこんなお店です。

天然酵母を使用しており、カレーパンをはじめ、様々な種類のパンを取り揃えています。スペイン製の焼き釜で焼いたバゲットが自慢です。

お店の風景

お店の情報

サフラン



営業時間:AM7:00～PM8:00
定休日:木曜日
東大阪市昭和町1-3
☎072-988-3518

社会福祉法人青山会　第二東福ポパイ

サクサク焼きカレーパン！

カレンちゃんの焼きカレーパン
100 円（1 個）

東大阪カレーパン会オリジナルフィリング「カレンちゃんのこころ」を使用した焼きカレーパンです。パン粉がサクサクしていて形は楕円形です。余計なものは一切入れていないのでフィリングの味をそのまま楽しめます。価格も100円とかなりお手頃です。

コクデミカレーパン
120 円（1 個）

焼きカレーパンで味はマイルドです。生地はサクサクしていて形は俵型です。
フィリングはデミグラスソースを使い、高級感のある仕上がりになっています。

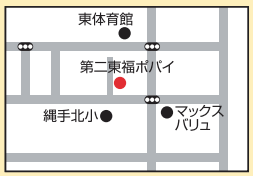
社会福祉法人青山会　第二東福ポパイはこんなお店です。

第二東福ポパイの利用者である私たちがすべて手づくりしています。現在は毎月第３土曜日の朝市でのみ施設前で販売しています。それ以外はイベントや受注生産形式ですので、早く地域のパン屋さんになれるようにがんばります。

お店の風景

お店の情報

社会福祉法人青山会　第二東福ポパイ
http://www14.ocn.ne.jp/~seizan/dai2.html



営業時間:金曜日はAM11:00～PM2:00～ 施設前販売
毎月第3土曜日は朝市11:00～(その他受注販売形式)
東大阪市旭町20-2
TEL:072-986-8685
FAX:072-986-8684

ブーランジェリー　クローバー

おいしいパンを提供できるように夫婦で頑張っています。パンには保存料（イーストフード）を使用していません。

¥ **牛すじカレーパン**
150 円（1 個）

焼きカレーパンで、味は比較的スパイシーで、玉ねぎをじっくり炒めた牛すじ入り手作りカレーフィリングがぎっしり詰まっています。
パンはやわらかい食感で形は楕円形です。

¥ **牛すじカレードーナツ**
160 円（1 個）

揚げカレーパンで、味はドーナツ生地のため比較的甘めで、玉ねぎをじっくり炒めた牛すじ入り手作りカレーフィリングがぎっしり詰まっています。パンはもっちりしていて、形は円形です。キャノーラ油で揚げているため後味も軽いです。

ブーランジェリー　クローバーはこんなお店です。

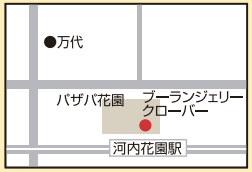
美味しいパンを提供できるように夫婦で頑張っています。パンには保存料（イーストフード）を使用していません。全ての商品は１個からでも予約販売を承っております。

お店の風景

お店の情報

ブーランジェリー クローバー

http://www.h-machinavi.com/search/omise.php?OMISEID=17008



営業時間:AM7:00～PM7:00
定休日:火曜日
東大阪市吉田1-1-25
☎072-963-3675

ベーカーズショップ パピオ

お客様のご要望で、以前焼きカレーパンだったものを揚げカレーパンに変えました。

¥ **黒毛和牛すじカレーパン**
190 円（1 個）

揚げカレーパンで、味はスパイシーなカレーに、玉ねぎをソテーしたものとぼっかけ風に炊いた牛すじを加えています。
パンは粉を自家配合してもっちりするよう工夫していて、形は円形です。

¥ **カレーパン**
120 円（1 個）

揚げカレーパンで、味はスパイシーなカレーに、玉ねぎをソテーしたものを加えています。
パンは粉を自家配合してもっちりするよう工夫し、パン粉はつけずピロシキ風で、形は楕円形です。

ベーカーズショップ　パピオはこんなお店です。

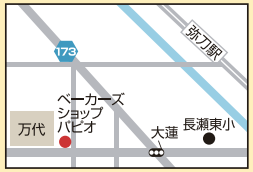
まちに根ざしているパン屋です。添加物は極力使わないようにしています。お客様のご要望で、以前焼きカレーパンだったものを揚げカレーパンに変えました。昔懐かしい味、新しい味、数多くのパンを用意して、スタッフ一同お待ちしています。

お店の風景

お店の情報

ベーカーズショップ　パピオ

http://papio-pan.com/



営業時間:AM7:30～PM9:00
定休日:水曜日
東大阪市大蓮北2-17-1
☎/FAX.06-6728-1048

Matsuya（マツヤ）

本社（岸田堂南町）では常に揚げたてを提供できるように心がけています。

牛肉ゴロゴロカレーパン
162 円（1 個）

揚げカレーパンで、カレーは牛肉を数種の
香辛料と赤ワインで一晩寝かせた後
たっぷりの野菜と煮込んであり、
味を大辛口に仕上げてあります。
パンはカリカリしていて形は円形です。
大辛口はお客様の要望からできました。

牛肉ゴロゴロ大辛口カレーパン
184 円（1 個）

揚げカレーパンで、カレーは牛肉を数種の
香辛料と赤ワインで一晩寝かせた後
たっぷりの野菜と煮込んであり、
味を大辛口に仕上げてあります。
パンはカリカリしていて形は円形です。
大辛口はお客様の要望からできました。

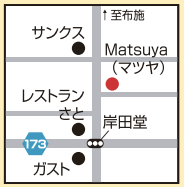
Matsuya はこんなお店です。

本社（岸田堂南町）ではスタッフが多く活気があり、常に揚げたてを提供できるように心がけています。カレーパンに力を入れており、店内ではカレーパンが一番人気です。変わりパンでは、カレーパンを半分に切って、レタス、ハム、卵サラダをはさんだカレーパンサンド 200 円も販売しています。

お店の風景

お店の情報

Matsuya（マツヤ）



本社
営業時間:AM7:00～PM8:00
定休日:金曜日
東大阪市岸田堂南町9-10
☎06-6721-7174

弥刀店
営業時間:AM7:00～PM7:00
定休日:金曜日
東大阪市友井3-3-18
☎06-6721-7135

bakeryTREANT(ベーカリートレント)

生地に油がしみこまないように片面 30 秒ずつ揚げています。

トレントのカレーパン
120 円（1 個）

揚げカレーパンで、味はハウスのジャワカレー
フィリングに炒めた玉ねぎやバターを加えて、
お子様にも食べていただけるようマイルドに
仕上げています。
生地はカリカリでパン粉をまぶし、形は楕円
形です。

ベーカリートレントはこんなお店です。

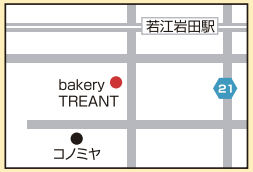
まったく保存料を使用してないので体に優しく、すべて手作りで、安全安心なパンづくりを心がけています。
2 階部分が喫茶店でできたてのパンを召し上がっていただけます。お昼にはハンバーグ・パスタ・日替りのランチがあり、食べ放題のパンもあります。

お店の風景

お店の情報

bakeryTREANT(ベーカリートレント)

http://www.h-machinavi.com/



営業時間
平日:AM7:00～PM8:30
日祝:AM7:00～PM7:00
定休日:毎週月曜日
東大阪市岩田町3-10-6
☎072-966-0830

チェリーストーン

揚げる油には日持ちがするものを使っています。

カレーフライ
150 円（1 個）

揚げカレーパンで、味は中辛、お子様向きに家庭のカレー風に仕上げています。
ドーナツ生地を使用し、形は円形です。

花園黒カレーパン
150 円（1 個）

焼きカレーパンで、味は辛さのあるスパイシーなカレーで牛すじが入っています。ブレービーソースベースでコクのブラックココアを入れているため、とにかく黒いです。
バターロール生地を使用し、形は楕円形です。

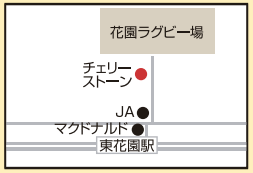
チェリーストーンはこんなお店です。

夕方には練習を終えた近鉄ライナーズの選手もよく買いに来てくれます。
食パンやフランスパンが人気です。スタンプカードで 300 円お買い上げごとにスタンプ 1 個、20 個たまると 300 円の金券として使用していただけます。

お店の風景

お店の情報

チェリーストーン



営業時間：AM7:00～PM7:00
定休日:毎週月曜日
祝日の場合は翌日に振替
お正月・お盆休みあり
東大阪市吉田6丁目6-40
☎072-965-3357

ヴィドフランス小阪店(大西製菓)

サクッと揚がるように揚げる温度管理と、形状作成のために生地の発酵に気をつけています。

カリカリカレーパン
173 円（1 個）

揚げカレーパンで、味はスパイシーです。
生地は外側がカリカリしていて形は円形です。

特撰カレーパン
173 円（1 個）

焼きカレーパンで、揚げていないのでヘルシーです。味はスパイシーで後から辛さが来ます。
生地は厚みがあってふんわりしています。
形は楕円形です。

ヴィドフランスはこんなお店です。

地元に根ざしたパン屋で、イートインできるので焼きたてパンが食べられます。
大西製菓の時代からあるロールカステラやスイートポテトなども人気です。

お店の風景

お店の情報

ヴィドフランス小阪店(大西製菓)

営業時間
平日：AM7:00～PM8:00
日祝：AM7:00～PM7:00
定休日:無し・正月休みあり
東大阪市小阪本町1丁目7-6
☎06-6721-1455

パンドウィッチ(Pan de Witch)

揚げたてを食べていただけるようにタイミングには注意しています。

¥ スパイシーカレー
150 円（1 個）

揚げカレーパンで味はスパイシーですが、炒めた玉葱も入っているのでお子様にも食べていただけます。
生地は外側がサクサクしていて形は楕円形です。

¥ 野菜カレーパン
150 円（1 個）

揚げカレーパンで味はマイルドです。
じゃがいもや人参を食べやすいサイズに切ってからカレーフィリングに混ぜています。
生地は外側がサクサクしていて形は円形です。

パンドウィッチはこんなお店です。

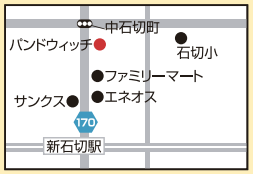
ライ麦パンなどの他店ではあまり見られないドイツパンや天然酵母を使ったパンをはじめ、店内には毎日さまざまな種類のパンがたくさん並びます。ぜひ、当店自慢のこだわりパンを召し上がってください。

お店の風景

お店の情報

パンドウィッチ(Pan de Witch)

http://www.pandwitch-ishikiri.jp/



営業時間：AM7:00～PM6:00
定休日:毎週日曜日・月曜日
年始とお盆休みあり
東大阪市中石切町1丁目8-32
iプラザ105
☎072-987-0035

美菜 natural café at ease【アット イーズ】

片手で持っていただけるような形状になるよう工夫しています。

¥ カレースティック
210 円（1 個）

カレースティックは揚げカレーパンで味はマイルドです。
生地はカリカリしていて形は細長い楕円形です。
お子さんにも食べていただけるようなカレーフィリングを使用してます。
また、いつでも揚げたてで召し上がっていただけます。

アット　イーズはこんなお店です。

店名【アットイーズ】のとおり、ゆったりくつろぐことをコンセプトに約30 席ご用意しております。
アットイーズ独自で、季節に応じたイベントを実施しています。
パン以外にもランチやスイーツを取り揃え、さらにはハンドメイドアクセサリーの販売や店内でネイルサロンもやっています。

お店の風景

お店の情報

美菜natural café at ease
【アット イーズ】

http://www.cafe-at-ease.com/

営業時間:AM9:30～PM5:30
定休日:毎週水曜日
東大阪市稲田本町2-1-61
☎06-6744-8770

ベーカーシェフ 布施駅前店

時間、温度、計量を厳密に守って作っています。

王様カツカレーパン
165 円（1 個）

揚げカレーパンで、味はスパイシーです。生地はカリカリで、形は円形です。
ロースカツをちょっとスパイシーなカレーで包み、粗めのパン粉でカリッと仕上げました。
まさに、「カレーパンの王様」です。

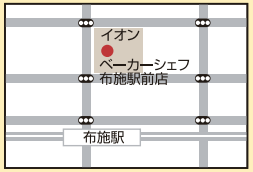
ベーカーシェフ 布施駅前店はこんなお店です。

イオンの地下食品売場に店舗があり、毎週火曜日は 98 円均一を実施しております。
200 円お買い上げごとにプレゼントシールを 1 枚お渡ししており、25 枚あつめてホテル食パン 1 本 (520 円) をプレゼントいたしております。

お店の風景

お店の情報

ベーカーシェフ 布施駅前店



営業時間:AM9:00～PM8:00
定休日:年中無休
東大阪市長堂1-8-37
イオン布施駅前店
☎06-6789-3091

カンテボーレ イオン鴻池店

表面がカリッと揚がるように、油の温度には気をつけています。

二度炊きカレーパン
140 円（1 個）

揚げカレーパンで味はマイルドです。生地はカリカリで、形は円形です。
カレーフィリングを炊いて、寝かして、また炊くことによりコクと野菜の旨味を引き出しています。

旨み熟成カレーパン
160 円（1 個）

揚げカレーパンで味は少しスパイシーです。生地はカリカリで、形は楕円形です。
ハウス食品にフィリングを特注で作ってもらっています。

二度炊き焼きカレーパン
130 円（1 個）

焼きカレーパンで味はマイルドです。生地はカリカリで中はふんわり、形は楕円形です。カレーフィリングを炊いて、寝かして、また炊くことによりコクと野菜の旨味を引き出しています。

カンテボーレ イオン鴻池店はこんなお店です。

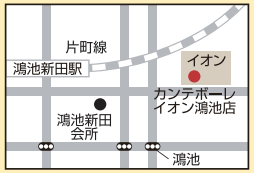
食事パンをメインとしてお客様に喜ばれるような商品展開をしています。

お店の風景

お店の情報

カンテボーレ イオン鴻池店

http://www.aeon-bakery.co.jp/



営業時間:AM7:00～PM9:00
定休日:無休
東大阪市鴻池町1-1-72
イオン鴻池店
☎06-4309-0788

イオン東大阪店

揚げるときに、生地がつぶれないように、気をつけています。

とろみカレードーナツ
130 円（1 個）

揚げカレーパンで味はマイルドです。
生地はもっちりで、形は円形です。子どもでも食べやすい味にしています。

ハムカレーパン
130 円（1 個）

焼きカレーパンで味はマイルドです。
生地はもっちりで、形は三角形です。
ハムとチキンカレーが入っていて、表面にはパン粉を振り、マヨネーズをかけています。

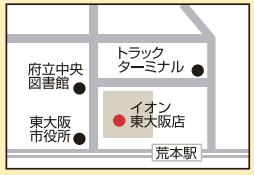
イオン東大阪店はこんなお店です。

火曜日には、130 円のパンを 98 円で販売しています。

お店の風景

お店の情報

イオン東大阪店



営業時間:AM7:00～PM11:00
定休日:無休
東大阪市荒本北2-3-22
☎06-4309-2370

イオン布施駅前店

焼きカレーパン
158 円（1 個）

焼きカレーパンで味はマイルドです。
生地はもっちりで、形は四角形です。
中にカレーとマヨネーズをはさんでいます。

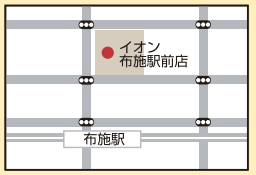
イオン布施駅前店はこんなお店です。

8 日から 10 日は「カレーパンの日」として、普段よりカレーパンの種類を多くして販売しています。

お店の風景

お店の情報

イオン布施駅前店



営業時間:AM9:00～PM11:00
定休日:無休
東大阪市長堂1-8-37
イオン布施駅前店
☎06-6785-6555

カナメカリー（株式会社食工房のだ屋）

パン生地がつワつワサクサクになるように発酵の見極めに気を配っています。

¥ 黒にんにくカレーパン
200 円（1 個）

揚げカレーパンでうまみが強く辛さ控えめです。生地はカリカリで甘め、形は円形です。特製黒にんにくを加えたコクと深みのカレーパンです。
通常のニンニク特有の味は一切感じません。

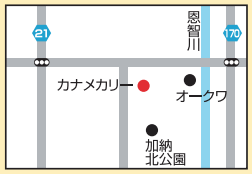
カナメカリーはこんなお店です。

黒にんにくを使用したカレーライスのお店です。毎日丁寧に手づくりしているカレーは「なんかクセになる味」「食べたことのない味」とお客様からも好評です。
黒にんにくのコクと深みがあるカレーを一度食べに来てください。
カレーパンは大阪マルシェでイベント販売から始めました。
カレーパンは第4土曜日と８日のみの販売。

お店の風景

お店の情報

カナメカリー
（株式会社食工房のだ屋）
http://tabelog.com/osaka/A2707/A270704/27059488/



営業時間:AM11:00～PM3:00
（ラストオーダー PM2:30）
定休日:日曜日
（ゴールデンウィーク、お盆休み、
正月休みあり）
（カレーパンは、第4土曜日、8日のみ販売。
売り切れ次第、販売終了。）
東大阪市加納5-15-11
☎072-875-7513

プレール

湿度を保ち、乾燥に気をつけています

¥ 焼きカレーパン
170 円

焼きカレーパンでお子様でも食べていただけるマイルドな辛さです。生地はサクサクとして、形は楕円形です。油を使わず焼いているのでヘルシーなカレーパンです。

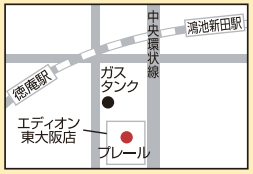
プレールはこんなお店です。

移動販売車で活動し、東大阪市はエディオン東大阪店の入り口付近で主に日曜日に販売しています。
常時８種類ほどの焼き立てパンをご用意し、メロンパンは季節限定のものも含めて４、５種類ご用意しています。

お店の風景

お店の情報

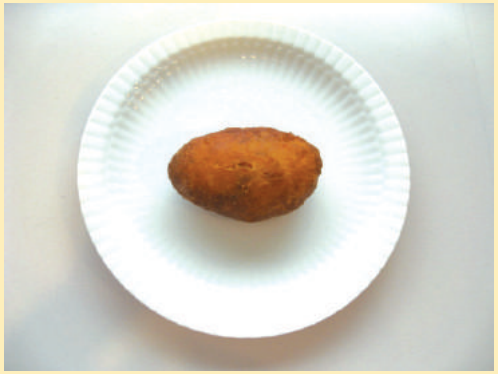
プレール



営業時間：AM10:00～PM8:00
販売日：日曜日のみ販売
東大阪市稲田三島町3-88
エディオン東大阪店1階入り口付近
☎06-6912-5871

ソネット

おもちのような感覚になるようにしています。
じゃがいもを入れることで、ねばりが出ています。カレーとの相性が良くなっています。



カレードーナツ
230 円（1 個）

東大阪カレーパン会のオリジナルカレーフィリングを使用し、独自に開発した生地はもっちもちの食感で乳製品不使用、自然素材いっぱいの塩じゃが生地です。

ソネットはこんなお店です。

素材にこだわり、ひとつひとつ手作りしています。ナチュラルテイストをお求めの方にも、子どもたちにも、安心して食べていただける、オンリーワンのドーナツです。

お店の風景

お店の情報

ソネット

http://www.sonnet-doughnut.com/

営業時間：AM11:00～PM7:00
定休日:月曜日
東大阪市長堂2-4-19
☎06-6789-9477
※カレードーナツの販売は、
現在休止中

Café & bar Luna

登録カレーパン情報

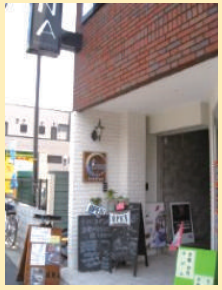
カレートースト
250 円（1 個）

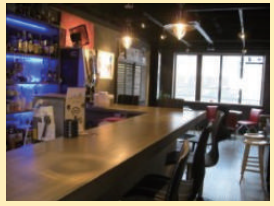
小麦粉にお米を混ぜた手づくりのもっちりとしたパンに、キーマカレーをベースにした少々スパイスの効いたカレートーストです。キーマカレーには鳥ミンチを入れており、その食感に加えてしっかりとしたすじ肉をプラスしています。さらにチーズトッピングでマイルドに仕上がっています。

Café & bar Luna はこんなお店です。

30代から50代を中心としたお客さんが多いカフェバーで、夜はおつまみ感覚でカレートーストを食べる方もあります。お昼時はトーストをダブルの量で食べれるようにメニューを用意しています。店舗は駅前に立地しており、深夜までお客さんにカレートーストを提供することができます。

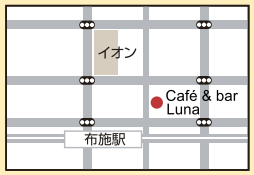
お店の風景





お店の情報

Café & bar Luna



営業時間：AM10：00～AM0：00
定休日：日曜日・祝日
東大阪市長堂2-1-4
☎06-6783-2447

一緒に活動しませんか？

次の市内パン製造・販売事業者様を募集しています。

- 東大阪市内で販売または製造しているカレーパンである。
- 原則として、カレーフィリングをパン生地で包んでいるカレーパンである。
- カレーパンの形がラグビーボールに似ている、または球形など、ラグビーのまち東大阪を連想させるようなパンであること。

会の取組に賛同し、応援していただける個人や法人等の方が、一緒に取り組んでいく応援団も募集しています。

- カレーパン会の趣旨に賛同していただけます方で、東大阪にカレーパン会を定着させることと、全国にＰＲしていくことにご協力をいただけます方を募集しています。
  是非一緒に活動を行っていきましょう！

入会応募等についてのお問い合わせ先

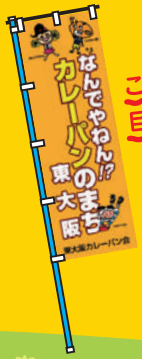
〒577-8521
東大阪市荒本北1-1-1

東大阪カレーパン会事務局
（東大阪市経営企画部企画室）

電話：06-4309-3101
FAX：06-4309-3826

HIGASHI OSAKA CURRY BREAD

＜東大阪カレーパン会員のお店へお越しください＞



こののぼりとステッカーが
目印です!!

東大阪カレーパン会
マスコットキャラクター
カレンちゃん

トライくん

東大阪カレーパン会
マスコットキャラクター
ラグボー君