

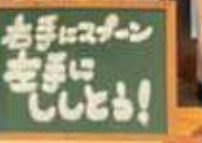


大阪スパイスカレーの
パイオニア!



店長の河崎良文さん

堺筋本町店のオープン時から店長を務める。「一緒に提供するグレープフルーツジュースと共に味わって、味の対比を楽しんでください!」



キーマカレー ¥900

約30種のスパイスを配合したルウとスパイスライスが絶妙。シントウがのったビジュアルも印象的だ

独自のスパイスワールド
8年に北浜本店をオープンし、独自のキーマカレーが「大阪スパイスカレー」のパイオニアと称される名店。5月で11周年を迎えた2号店・堺筋本町店でも「右手にスプーン、左手にシントウ」という独自のスタイルのカレーは健在!



コロンビアエイト
Columbia8 堺筋本町店 MAP P31 C-1

Lunch time 11:00~15:00

大阪市中央区南久宝寺町1-9-2
南久宝寺ビル1F
TEL/ 06-6121-6985

🕒11:00~15:00 📅日曜 📍8席 💳PayPay
🍷ヌードルライス¥950、ほうれん草キーマ ¥1,000など

 [ブログを見る](#)

船場といえば、このカレー!

船場のカレーを語るなら、この3店は外せない!
通をうならせる味はもちろん、名店を支える人物にも注目。



スリランカカレーの
先駆者!

店主のゆうごさん(左)、
メインシェフのランジさん(右)

シェフを探し始めて一年後、ランジさんと出会った。「初めてランジの料理を食べた時は電気が走った」とゆうごさん



アンブラ
(バスマティライス)
¥1,200

エッジの効いたスパイス感のチキンカレー。豆のカレーやピーツのココナッツ煮など副菜たっぷり

本場の味に精通したシェフによる
スパイスが効いたスリランカ料理
13年のオープン時、日本ではなじみが薄かったスリランカ料理を広めた立役者。現地で経験を積んだスリランカ人のシェフ3人が素材を母国から取り寄せ、本場の味を忠実に再現している。名物のアンブラは、選べるカレーと副菜を混ぜて楽しんで。




セイロンカレー MAP P31 C-2

Lunch time 11:30~15:00(LO14:30) Coupon

大阪市中央区南船場1-13-4
フロントラインビル1F
TEL/06-6125-5434

🕒11:30~15:00(LO14:30)、18:30~22:00(LO21:30) 📅不定休 📍30席 💳
PayPay 🍷コトウ、ピリヤニ各¥1,200など

 [ブログを見る](#)

大正区で創業後、16年に拡大移転。持ち帰りにも対応

はくぎんてい
白銀亭 イトッビル店 MAP P31 A-1

Lunch time 11:30~15:00(LO)

大阪市中央区南本町3-6-14 イトッビルB2
TEL/06-6484-5414

🕒11:30~15:00(LO)、17:30~21:00(LO)、
土曜11:30~15:00(LO) 📅日曜、祝日 📍
16席 📱不可 🍷カレー¥750、茄子カレー ¥900など



[ブログを見る](#)

甘味と刺激的な辛さの
バランスが絶妙!
07年のオープン以来、大阪屈指の甘辛欧風カレーと名高い「白銀亭」の2号店。フルーツの甘味のとに鮮烈な辛さを感じるルウは、2日間寝かせて熟成させることで、素材の味が際立ちあとと引く旨さに。カツや生卵などカクスタムして味わって。

トンカツカレー ¥900

フルーツの甘味と牛肉の旨味を13種のスパイスが引き立てる。脂身を除いた豚ロースは胃もたれ知らず



大阪甘辛カレーの
代表格!

店長の栢口慎一さん

料理の道12年に加え、営業職を8年経験。常連さんの特徴も把握している。「いつもの、で注文が通じる方もいます」



御堂筋線本町駅と直結。重厚な木の扉と2色の壁が印象的

混ぜてもおいしい 大カレー解剖

そのまま食べても絶品なカレー。副菜たっぷりのプレートなら、味と食感の変化でさらにおいしく！

幅広い料理経験を生かした種類豊富なスパイスカレー

松屋町で人気を博す「定食堂 金剛石」の2号店。カレーと副菜の食感や酸味、甘味、旨味のバランスが秀逸なひと皿を提案する。アジア料理やイタリアンを終えた店長と、ミシュラン掲載店出身のシェフが作るカレーは毎日2種。豚からシカなどのジビエまで多彩に登場する。



色鮮やかな副菜とスパイス香るカレー！ひと皿で調和する旨さ

合いがけ ¥1,100

角切りのラムとマトンのミンチにクミンが香るキーマ、生クリームとコンショウが効いたチキンカレー。トッピングも人気(写真上)

百薫香辛食堂

MAP P31 A-1
Lunch time 11:30~14:00(LO)、火曜~15:30(LO)

大阪市中央区南本町3-5-5 プラスビル2F
TEL/06-6224-0003

11:30~14:00(LO)、18:00~20:30(LO)、火曜11:30~15:30(LO) 水曜 15席 11席
11:30~15:30(LO) 水曜 15席 11席
11:30~15:30(LO) 水曜 15席 11席
11:30~15:30(LO) 水曜 15席 11席



ブログを見る



コンクリートの壁と革のハイチェアがスタイリッシュ



ビルの2階にある隠れ家的な空間。本町駅からすぐ



味の変化も楽しい スリランカカレー

現地の味をアレンジスリランカのママが日本で作ったカレー

店主がスリランカ人の義母から教わったカレーを、現地のプレートスタイルで味わせる。ココナツミルクの代わりに牛乳を使う、シナモンは本場と違って控えめにするなど独自のアレンジが効いたカレーは、辛さ控えめで日本人にも愛される味わいだ。

カレーや デッカオ

MAP P31 A-3
Lunch time 11:30~16:30(LO16:00)

大阪市中央区南船場3-8-5 南船場ビル2F TEL/06-6245-2882

11:30~16:30(LO16:00) 日曜、ほか不定休 13席 10席 10席 ミニ
デッカオスペシャル ¥1,000、スリランカセット ¥1,250 など



ブログを見る



木の温もりを感じる店内。レトルトカレーも販売



ビルの2階に店を構える。明るい黄色の扉が目印

デッカオスペシャル ¥1,100

定番のチキンカレー、約5種から選べる日替りカレーがセット。ご飯はスリランカのハーブ・ランペで香り付け

おかずと相性のいいダシ旨カレーを好きな辛さで

メタル好きの店主が作るスパイスカレーは、ダシの旨味を感じる繊細な逸品。日替りカレー4種とヨーグルトの漬物などトッピング2種を、好みの組み合わせと辛さで楽しめる。全種のカレーを盛った豪華なひと皿や、ヴィーガン向けのメニューもそろおう。

カレイヤー

MAP P31 A-3
Lunch time 11:30~14:30(LO14:15)

大阪市中央区博労町3-4-9
TEL/06-7171-4138

11:30~14:30(LO14:15) 日曜、祝日 21席 10席 PayPay ペジタリアン
ヴィーガンディッシュ(野菜カレー2種
いかけ) ¥950、カレー単品各 ¥800 など



ブログを見る



「スレイヤー」の曲がBGM。1階はカウンター席



昼はカレー店、夜は飲み屋「どば屋」として営業



カレーや・スペシャル・ディッシュ ¥990

チキンや豚キーマなどの肉系、ニラとえのきなど野菜系のカレーを日替りで各2種用意。1種ずつ選べる

選べる2種のカレー

4 担々麺
カレー担々麺
¥850



スパイスで食欲アップ!

「スパイスの風味と肉味噌の旨味が絶妙! 麺大盛りとご飯無料でハッピージャー」



船場担々麺 [MAP P31 A-2]

Quick time 11:30~14:00

大阪市中央区南船場4-10-20 グランドメノン西心齋橋1F TEL/06-6252-4001

◎11:30~14:00 ㊦土・日曜、祝日 ㊦20席 ㊦不可 ㊦船場担々麺、汁なし担々麺各¥850など

3 冷やしラーメン
冷やしカレー
ラーメン 日替りセット
¥900 冷たいカレーを初体験



「野菜と卵、この日はコロッケまでのって豪華! ひんやりして食べやすいんジャー」



宮がみ屋 本店 [MAP P31 A-2]

Quick time 11:00~15:00(LO14:00)

大阪市中央区南船場4-10-21 大阪屋エコービル1F TEL/06-6245-1588

◎11:00~15:00(LO14:00)、18:00~23:00(LO22:30)*ランチ売切れ次第終了 ㊦不不休、土曜の昼 ㊦26席 ㊦PayPay、楽天ペイ ㊦宮がみ屋カレーうどん¥770、おからの唐揚げ定食¥800など

2 つけ麺
カレーつけ麺
¥930



ちがれ麺にカレーが絡む

「あっさりとしたピリ辛カレーと、小麦の味と歯応えを感じる麺が相性いいんジャー!」



まんねん 心齋橋店 [MAP P31 B-3]

Quick time 11:30~17:00

大阪市中央区南船場3-6-4
TEL/06-6244-7022

◎11:30~24:00(LO23:30) ㊦日曜 ㊦28席 ㊦PayPay、d払い ㊦スペシャル麺、レディースセット(ミニらーめん、ミニオムチャーはん、自家製デザート)各¥980など

華麗に挑戦! チャレンジャーの
カレー三昧日記



新たなカレーを発見するんジャー!

僕らの時代でカレーといえば洋食店や家の欧風が主流やったけど、最近はいろいろあるんやね〜。調査がてらランチで食べてみるんジャー!

チャレンジャーとは?

茶色い挑戦者=challengerである。カレー好きだが、知識はなぜか昭和40年代の欧風カレー止まり。何かのパクリじゃありません!



老若男女に愛されるカレーの可能性は、無限大。チャレンジャーが食べて発見した味を、紹介するんジャー!

カレーって
すごいんジャー!

何と合わせてもカレーは最高! ダシ系もスパイスが効いたのも好きやな〜。また新しい味を探しに行くるんジャー!

船場ってほんまにカレーだらけなのを実感したわ。まさにカレー包圍網なんジャー!



うどん以外の麺もカレーと合うんや! 鍋もええんジャー

5 ちゃんこ



ちゃんこ料理若貴 [MAP P31 A-1]

Quick time 11:00~14:00(LO)

大阪市中央区久太郎町4-2-13
本町SKビル1F TEL/06-6251-8551

◎11:00~14:00(LO)、17:00~22:30(LO)、土曜17:00~22:30(LO) ㊦日曜、祝日 ㊦37席 ㊦不可 ㊦塩ちゃんこ¥800、豆乳ちゃんこ¥850など

ヘルシーかつボリューミー!

カレーちゃんこ
¥850

「ダシが効いた優しい味。キャベツやモヤシなどの野菜、ワカメやちくわ、肉団子など具の多彩さが魅力ジャー」



手前はカウンター席。お昼は気軽に一人鍋を楽しめる

肉豆腐までカレーかいな! 豆腐と豚肉、野菜もたっぷりで大満足ジャー!

1 肉豆腐



繊細な味なのに、卵や水菜など、具材は量もサイズも豪快!

イベリコ豚のきのこ豆腐定食 (カレー味) ¥900

「分厚いイベリコ豚と豆腐が旨いし、ナメコやエリンギなどキノコもたっぷり。カツオダシを使った甘めのカレーでご飯が進むんジャー!」

いっせいでん [MAP P31 B-1]

Quick time 11:30~13:30

大阪市中央区南本町2-4-16
デビスビルB1
TEL/06-6262-6789

◎11:30~13:30、17:30~23:00(LO22:00) ㊦土・日曜、祝日 ㊦53席 ㊦PayPay ㊦天ぷら定食¥1,100、肉豆腐定食¥800など



清潔感ある和の空間。木のカウンターが印象的

幸せのパンケーキラボの スパイシーカレーパン 1個 ¥390

国産大豆100%の豆腐を練りこんだもちもちの自家製ベーグルに、大豆ミートを使用したオリジナルカレー餡を包んだ、手のひらサイズのカレーパン

パン粉も自家製食パンを使用!



生地がもちもち!

手づくりパンの店 き多や 本店の き多や特製カレーパン ¥240

半日かけてきつね色になるまで炒めたタマネギに、野菜を合わせてさらに半日煮込んだカレーを、カレーを引き立たせる生地にたっぷりサンド。米油で揚げるのでカリッとヘルシー。



牛肉がゴロリッ!

Boulangerie Kawa 本町南店の 自家製カレーパン ¥178

「ゴロッと牛肉を感じるカレーパンが食べたい!」そんなお客さんの声から誕生したカレーパン。野菜やハチミツを入れて2日間煮込んだルウも激ウマ!

ブーランジェリー カワ
Boulangerie Kawa
本町南店 [MAP P31 B-1]
焼き上がり時間/8:00~随時

「柔らかく、飲み物がなくても召し上がって頂ける」をコンセプトに、ハード系、菓子系、惣菜系までがズラリ!

大阪市中央区南本町3-3-19 森ビル1F
TEL/06-6282-7080

☎8:00~19:00
🌞日曜



手づくりパンの店 き多や 本店

焼き上がり時間/8:00、12:00※異なる場合あり

種類豊富な手作りパンが人気。パンとサラダがセットのランチ BOX ¥600もおすすめ。本町三休橋店もあり。

大阪市中央区南船場2-8-14
TEL/06-6263-8690

☎8:00~17:00
🌞日・月曜



幸せのパンケーキ ラボ

焼き上がり時間/随時

全粒粉を使用したパンケーキサラダや自家製ドリンクなど、多彩なメニューで人気を集めている。

大阪市中央区南船場2-11-30 クレگران南船場1F
TEL/06-4708-3808

☎9:00~17:00
🌞日・月曜



みんな大好き♡ カレーぱん

ひと口食べるとカレーがとろり!
生地からルウ、揚げ方まで、こだわりが詰まったカレーパンは、ランチにもおやつにもぴったり!



深みのあるルウが自慢

ヴィクトワール 大阪心斎橋店の こだわり カレーパン ¥230

たっぷりの炒めタマネギとハチミツを混ぜたカレールウに、赤ワインで煮込んだ角切りビーフ入り。粗めと細かめの2種のパン粉の異なる食感も楽しい!

まんねん 心斎橋店の とんこつカレーパン ¥350

ラーメンに使用する豚骨スープに、豚肉の軟骨をとろとろに炊いた旨味たっぷりのとろ肉が入ったカレーが濃厚。3個だと ¥1,000 なのでお得!



豚骨の旨味が炸裂!



さめても絶品!

WARAU 本町店の 牛スネスパイシー カレーパン 1個 ¥100

手作り生地にスネ肉がゴロっと入った無添加のカレーパン。独自に配合するスパイスの風味が爽快だ。さめてもカリカリ食感なのは米油で揚げているから!



まんねん 心斎橋店 [MAP P31 B-3]

焼き上がり時間/15:00~22:00の随時

豚骨ラーメンで人気のお店。ふわふわの玉子をチャーハンにのせた、オムチャーハンも絶品!

大阪市中央区南船場3-6-4
TEL/06-6244-7022

☎11:30~24:00 (LO23:30)、2Fダイニング17:00~23:00 (LO22:30) 🌞日曜



WARAU 本町店 [MAP P31 B-3]

焼き上がり時間/随時

井とうどんの「笑卵」が、グルテンフリーのカレーの店にリニューアル。人気のカレーパンは3種あり。

大阪市中央区博労町3-3-13
TEL/06-6484-6887

☎11:00~15:00、17:00~22:00
🌞日曜



ヴィクトワール 大阪心斎橋店 [MAP P31 A-2]

焼き上がり時間/8:00、11:00

カフェスペースを完備したベーカリー。粗挽きポークウインナーやチーズのカリドックもおすすめ。

大阪市中央区南船場4クリスタ長堀内
TEL/06-6282-2082

☎7:30~22:00、土・日曜 祝日8:00~22:00 🌞なし

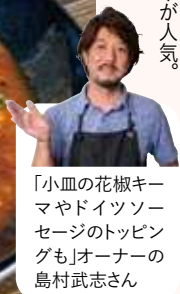




6/1
Open

2種あいかけ
¥1,200

豚肉をワインペネカー、リンゴ酢とスパイスで漬けたポークビンドゥルーと、鶏白湯にアゴダシや昆布が香る鶏白湯チキンをひと皿で



「小皿の花椒キーマやドイツソーセージのトッピングも」オーナーの島村武志さん

スパイスがピシッと効いた
鮮やかな見た目のカレー

昼はカレーとカフェ、夜にはドイツビールとドイツ料理を楽しめる店。大阪のスパイスカレーに魅了されたオーナーが、スパイスと酸味を効かせたポークビンドゥルーと鶏白湯チキン、週替りの3種のカレーをふるまう。カフェでは果物がのった食べるラッシーが人気。

エウレカ

MAP P31 C-2

Quench time 11:30~16:00

大阪市中央区南船場1-1-6

吉田ビル1F

TEL/非公開

☎11:30~22:00(LO) 休不定休 12席 ③

PayPay, LINE Pay, 交通系ICなど ④カレー単品各¥950、3種あいかけ¥1,300など



ブログを見る

1. アンティークの家具が配される。一人がけのソファも 2. 木枠の扉がアクセントのシンプルな外観。スプーンをくわえた鳥のロゴがキュート



紅茶やカレーを楽しむつつ
アクセサリー作りを体験

長堀橋の工房でアクセサリーを製作する西田さんが、手作りアクセサリーを広めたいとオープン。カレー店を営んでいた経験と、自身が好きな紅茶を軸にしたメニューを味わいながら、アクセサリー作りも体験できる。必要な道具は店にそろうので、気軽に参加して。



1. 西田さんの作業場も兼ねる店内は、ポタニカルな雰囲気と西田さんの作品が融合
2. 螺旋階段を登った先が入口

TEA&SOUP
ROOM NAZ

MAP P31 A-1

Quench time

11:30~17:00(LO16:30)

ブログを見る

大阪市中央区南久宝寺町4-3-2 Iビル2F

TEL/非公開

☎11:30~17:00(LO16:30)、18:00~23:00、土曜12:00~18:00(ワークショップ) ⑥日曜

③13席 ④PayPayなど ⑤さらっとした野菜のオニオンポトフ(ターメリックライス、サラダ、紅茶付き)¥850など



「香り豊かな紅茶も自慢です。紅茶はシェイクすることで、さらに香りを立たせています」店主の西田勇介さん



12種類のスパイス香る
スープカレー ¥850

鶏ガラのダシにスパイスが香る。水を使わず、ヨーグルトと牛乳で作るスープは奥深い味わい。ターメリックライス、サラダ、紅茶付き

3/7
Open



スパイスが香る
スープカレーに
ほろほろチキン!

6/10
Open

チキンレッグカレー
¥980

ほろりとほぐれるチキンレッグのほか、白菜や水菜、素揚げしたピーマンと野菜もたっぷり。ご飯は魚粉をかけて味変を

New Shop
新店
船場へようこそ
Welcome to Semba!
船場の新店情報は
こちらで
Check!
QR code



こちらもおすすめ!

キーマカレー ¥1,050

ベースのスープカレーに、スパイスが香る合挽肉を合わせて煮込んだひと皿、肉の旨味と甘味のほか、ナンブラーも加わったエスニックな味わい

「カレーとフォーは、7種の唐辛子を調合したスパイスで辛さを調節します。1~12辛まで選べて、6辛からは¥100です」店長の落合智也さん



北浜で好評を博した「Fuji-yama kohta」が移転。魚介ダシと10種のスパイスを絶妙なバランスで調和させたスープカレーは、チキンレッグや角煮、和牛もつなど5種がそろう。低温調理した鶏モモ肉と鶏白湯で炊いたライスが魅力のカオマンガイや、エビダシを使ったフォーもハイレベル!



木をあしらったナチュラルな空間。購入は券売機で



コンクリートの壁に赤い富士山のロゴが目を引く

スパイス食堂
Fuji-yama kohta

MAP P31 B-3

Quench time 11:00~15:00(LO)

大阪市中央区博労町3-1-12

TEL/06-4400-9750

☎11:00~15:00(LO)、17:00~20:00(LO19:30) ⑥日・月曜 15席 ③

不可 ④カオマンガイ、ファンタスティック4各¥1,000など



ブログを見る

船場の銘店 FILE

時を超えて愛される銘店を紹介する「船場の銘店 FILE」
商売の町ならではの人情味あふれる話がそこかしこに。

Vol.5 せんば自由軒 本店

取材・文/日高ケータ 撮影/大森 泉

一世紀変わらないレシピとビジュアル
文豪も愛したインディアンカレー



ご飯とカレールウをフライパンで炙り混ぜ合わせた名物インディアンカレー¥858。
コクがあり、甘さのあとから辛さが追いかけてくる独特の味わいだ



1. ノスタルジックな看板とのれんが目印
2. メニューのサンプルが飾られるショーケースには、巨大インディアンカレーが



インディアンカレーと同様、明治43年以來の伝統の製法で作られる名物ハイシライス
を卵で巻き、エビフライとセットにしたハイシオムライス & シーフードコンビ ¥1,078。女性や子供にも人気が高いメニューだ

脈々と受け継がれる 秘伝のダシが味の決め手に

大阪の鬼才作家・織田作之助の「夫婦善哉」でも紹介された「自由軒」のインディアンカレー。1910(明治43)年に大阪初の洋食店(当時は西洋御料理店と呼ばれた)として難波で創業。ご飯とカレールウを混ぜ合わせて盛り付け、真ん中に生卵を落とし、ウスターソースをかけて味わう食べ方は、100年以上経った今でも変わらない。「せんば自由軒 本店」は、1970

(昭和45)年に創業者の吉田四一の子男・憲治によって「自由軒」から独立。以来、船場センタービルにて変わらない姿で営業を続けている。「インディアンカレー」は代々と受け継がれる秘伝のダシをベースに作っています。生卵にはカレーの味をマイルドにするだけでなく、カレーの風味を膨らませる効果もあるんですよ」と店長の丸野豪史さん。高価な生玉子と貴重なウスターソースを使うことから、明治の人々に「ハイカラ」と称されたインディアンカレーは、現在では大阪を代表するカレーになった。

歴史に甘んじることなく 創意工夫を続けていく

「せんば自由軒 本店」のオープン当初から通ってくれている常連さんのなかには、コロナ禍で夜の営業ができなくなつて初めてインディアンカレーを食べたという人もいます」と、丸野さんは笑う。というのも、夜は鶏皮唐揚げやポテトサラダなどをアテに、豊富なお酒で一杯飲める店に変身するため、夜だけの常連も多かったからだ。現在昼はお酒の提供は行っていないが、創業当時は1日を通してお酒とアテメニューを提供していたのも理由の一つ。

「二代目がインディアンカレーとカツレツやシーフードとのコンビを考案したり、昨年からランチ時の週替りカレー(¥792)を登場させたりと、歴史を守り続けるだけでなく、お客さまに満足してもらえるメニューを日々考えています」とも。移りゆく時代のなか、どんなときも大阪人を元気にし続けた名物のインディアンカレー。新しい風が吹いた明治に生まれたメニューと令和らしい柔軟な発想で、コロナ禍という逆境に負けずに歴史ある味を守り続けてほしい。

せんば 自由軒 本店

MAP P31 A-1



ブログを見る

Quack time 11:00~15:00(LO14:30)

大阪市中央区船場中央 3-3-9
船場センタービル 9号館 B2
TEL/06-6251-3428

☎11:00~15:00(LO14:30)、17:00~21:30(LO20:45) ☎土曜の夜、日曜、祝日 ☎32席 ☎PayPay、PiTaPa、iDなど ☎カレーオムライス¥880など



1. 昭和45年のオープンからほとんど変わらない店内。コの字形のカウンターを中心に、テーブル席もあり、居心地のいい雰囲気。2. 「車上のウスターソースを入れ、よく混ぜ合わせて食べるのが通の食べ方ですよ」シェフの多田久志さん



2