



02福岡



三段階の味変が楽しめる
北九州発祥の幻の生カレー。

【小倉駅】松尾駅長

牛骨ベースに野菜と果物をじっくり煮込み、ペースト状に仕上げた生カレー。唐揚げグランプリ上位入賞の絶品唐揚げをメインに、副菜の鶏をぼろ、かぼちゃ、ナッツでの味変も最高！

【小倉五街道常盤橋咖喱】
■8:00～21:00(LO20:30)
■なし ■JR小倉駅在来線3・4番のりば

駅長イチオシ
「幻の生カレー」

1,200円

04福岡



独特のスパイシー風味に
一度でハマる人、続出！

【黒崎駅】洲上駅長

商店街のネパール国旗がお店の目印。濃厚バターチキン&チーズナンの最強コンビで、いざ参戦！チキンカレー独特の甘味とトマトの酸味に、とろ〜りチーズが絡み合う傑作。

【スパイシーキッチン ゴルカ】
■11:00～23:00(LO22:30)
■火曜 ■JR黒崎駅から徒歩約3分

バターチキン×チーズナン

1,390円

06福岡



薬効スパイスを独自調合した
専門店顔負けの極上カレー。

【赤間駅】紺屋駅長

お洒落な革製品とヘルシーメニューが人気のカフェ。革職人の店主が薬効スパイスを吟味し創る本格スパイスカレーで参戦！カレーと好相性のタイ米ジャスミンライスも美味。

【Cafe & Leather Dii】
■11:00～24:00
■水曜 ■JR東郷駅から徒歩約2分

グルテンフリーの
トマトチキンカレー

1,400円

08福岡



本場の味が堪能できる、
客席8席のインド料理店。

【福岡駅】中川駅長

3種のカレーを贅沢に食べ比べできる、大満足のコンボプレート。自慢のカレーに、揚げたてのナン「バトゥーラ」、ライス、アチャール(お漬物)を添えた、専門店ならではのこだわりの一皿。

【safed(サフェード)】
■11:30～14:30(LO14:00)・18:00～LO20:30
■月曜(不定休あり) ■JR古賀駅から徒歩約5分

カレー3種盛り
えびのバターマサラ(マイルド)
ココナッツポークキーマ(中辛)
フィッシュマラバリー(辛口)

1,500円

10福岡



日本料理の名店「香華」と
「むっちゃん万十」が合体！

【香椎駅】大嶋駅長

香椎料飲の仲間たちがつくる和牛牛すじ・ポークカレーと福岡名物「むっちゃん万十」のふんわり生地が奇跡のコラボ。コスバ拔群の強力メニューが爆誕！ランチにもおやつにもオススメ！

【むっちゃん万十 西鉄香椎店】
■11:00～20:00(土・日曜・祝日～19:00)
※売り切れ次第終了
■不定休 ■JR香椎駅から徒歩約3分

むっちゃん万十
和牛牛すじカレー＆ポークカレー
(2個セット)

750円 ※単品の購入も可能です

03福岡



旨味と愛情が溶け込んだ
コクのある絶品カレー！

【戸畑駅】松尾駅長

かつお出汁、スープ、数種類の香辛料をじっくり煮込み、手間ひま掛けて仕上げた一皿。カツとカレーの相性も抜群でシンプルながら味わい深いカレー。ハムカツ、温玉などのトッピングも充実！

【ナル・カリイ】
■10:00～19:00(LO18:30)※売切れ終了
■日曜(臨時休有)
■JR戸畑駅北口から徒歩約1分

カツのせポークカレー

950円

05福岡



くせになる欧風カレーと
熟成ステーキの大満足な逸品！

【折尾駅】横田駅長

博多和田門で修業したオーナーがスペシャルビーフカレーレシピを北九州風にアレンジ。自家製ピヨンと香味野菜やフルーツを焼き上げた特製ルーを使用。あっさりとした熟成赤身ステーキが乗るお腹也大満足の逸品。

【和牛亭 竹藩】
■11:30～14:30(LO13:30)
18:00～22:00(LO20:30)
■火曜(不定休あり) ■JR折尾駅から徒歩約25分

ステーキ&スペシャル
ビーフカレー

1,500円

07福岡



薬膳漢方カレーを通じて
食べる楽しさを思い出しました！

【福岡駅】中川駅長

薬剤師が厳選した漢方生薬入り特製カレー。「身体に良くても、味は…？」という偏見を根本から覆す衝撃の美味しさ&食べやすさ！心身共にパワーを与えてくれるヘルシーな一皿。

【南部食堂】
■11:30～18:00(夜は予約)
■日・月曜(イベントで不定休あり)
■JR福岡駅(みやじ口)から徒歩約5分

薬膳漢方カレー

1,250円
※9/19、10/2～4、10/10～11はイベントでお休み

09福岡



スパイス香る、ハマる、沼る！
やみつきになる一皿。

【福工大前駅】池本駅長

インド料理チキンティッカとネパールの副菜アチャールを添え色んな味を楽しめるワンプレートカレー。香ばしいスパイスと旨味たっぷりの本格ネパールインドカレーはリピート必至の美味しさ！

【インドレストラン & Bar Gaurle】
■11:00～22:00
■なし ■JR福工大前駅から徒歩約3分

ネパールインドカレー
ガウレ彩(いろどり)プレート

1,200円

11福岡



ホロホロの牛肉がたまらん！
シンプル・イズ・ベスト!!

【千早駅】甲斐駅長

和牛をしっかり焼き上げ脂を落とし、数種類の野菜とスパイスでじっくり煮込んだ昔ながらのビーフカレー。辛いのが苦手な人も食べやすいよう、中辛に近い甘口に仕上げている。

【レストランハロー 千早店】
■11:00～21:45
■不定休 ■JR千早駅から徒歩約8分

ビーフカレー

850円

52熊本



一口でわかる店主のカレー愛。
創業約50年の老舗の自信作！

【水前寺駅】富永駅長

牛テールの旨みと野菜の持ち味が溶け込んだ深い味わい。完成までに3～4日は掛かる手間暇カレー。辛さの中にどこか懐かしいドライカレーととろふ卵を合わせれば、もう別格の旨さ！

【ファミリー味喰い処 田舎屋】
■11:00～14:00・17:00～22:30
(土曜・祝日は夜のみ)
■日曜 ■JR新水前寺駅から徒歩約5分

オムドラカレー

1,485円

54鹿児島



とんかつ専門店が本領発揮！
迫力満点の黒豚バラ肉カレー。

【出水駅】川畑駅長

県産黒豚のバラ肉をじっくり煮込み、トロトロに仕上げたオリジナルカレー。どん!と乗った豚肉の塊は、まさに圧巻。黒豚の旨味とスパイスの香りが絡み合う至高の一皿。

【和かつ屋 豚のしっぽ】
■11:00～14:30(土日曜～15:00)18:00～20:30
■年末年始 ■JR出水駅から車で約7分

豚のでべそ

1,485円 ※1日限定10食

56鹿児島



カレーの可能性を広げた
老舗の新機軸！カレー混ぜそば。

【鹿児島中央駅】柏駅長

1946年創業、鹿児島のソウルフード「ざぼんラーメン」の新商品。秘伝のカレーマー油とモチモチ食感の太麺を使った老舗店渾身の一杯。半熟玉を絡めれば、もう至福の味わい！

【ざぼんラーメン鹿児島中央駅店】
■10:00～21:30(LO20:30) ■不定休
■JR鹿児島中央駅グルメ横丁

【ざぼんラーメンアミュプラザ鹿児島店】
■11:00～20:00(LO19:30) ■不定休
■JR鹿児島中央駅アミュプラザ鹿児島 本館 B1

特製カレー混ぜそば

1,000円

58鹿児島



とろけるような甘酒のコクが
スパイスの旨味を引き立てる。

【隼人駅】坂本駅長

九州唯一の種麹屋・河内源一郎商店の「食べる甘酒」を使用した、麹レストランならではの特製カレー。自社農場で大切に育てた肉質柔らかな「麹豚」の持ち味を、甘酒の深いコクとスパイスが引き立てる三位一体の美味しさです。

【バレル・バレープラハ & GEN】
(霧島こうじ蔵GEN)
■11:00～14:30
■月・火・水曜 ■JR隼人駅から車で約18分

甘酒カレー

1,320円

60宮崎



延岡の特産品が集結した
夢のチキン南蛮栗黒カレー。

【延岡駅】岩吉駅長

延岡市のクラフトビールメーカー「宮崎ひでビール」の誇る世界大会3冠の黒ビール「栗黒」を使用し、延岡発祥チキン南蛮とコラボした贅沢欧風カレー。

【コトコトカレー】
■11:00～20:00(店内飲食14:00～17:00休)
■不定休 ■JR延岡駅から徒歩約1分

チキン南蛮栗黒カレー

1,500円

53熊本



2024年決戦投票出場店が
「あか牛カレー」勝負！

【肥後大津駅】佐藤駅長

熊本の希少ブランド牛「あか牛」にこだわった専門店。今回は「あか牛」がたっぷり入ったカレーに、「あか牛」のステーキをのせた贅沢な一品。どちらも味わえるお得なメニューです。

【あか牛井専門店 ごとう屋】
■本店 ■11:00～16:00(LO15:30) ■阿蘇店 ■10:30～16:00(LO15:30) ■内牧店 ■11:00～LO15:00
※無くなり次第終了 ■火曜・第3水曜 ■木曜・第3水曜 ■土曜・第3水曜
■JR宮地駅から徒歩約21分 ■JR阿蘇駅から徒歩約22分 ■JR内牧駅から車で約6分

駅長おすすめの
あか牛ステーキカレー

1,500円 ※サラダがつきます。

55鹿児島



カレールーとだしが絶妙に絡む
護衛艦艦長お墨付きの一杯。

【川内駅】下村駅長

護衛艦せんだいの伝統の「カレーレシピ」を基にしたカレールー。10種類以上の香辛料に加え、白桃とコーヒーが甘味と苦味を演出。護衛艦せんだいかレーに酒庵朋特製の黒さつま鶏だしで割ったカレースープは超美味!!

【酒庵 朋】
■18:00～22:30 ■日曜祝日
■JR川内駅から徒歩約5分

護衛艦せんだい
艦長認定カレールーを使用した
「カレーうどん」

1,100円

57鹿児島



スパイス香るカレー味で
王道焼きそばが更なる進化！

【鹿児島中央駅】野田駅長

具材はキャベツ、玉ねぎ、イカ、豚肉など9種類。チキンスープで煮込み、それぞれの旨味を引き出す。パリパリ麺に具材を乗せ、カレー味のトロトロ餡をかけた斬新な一品。

【ふるさとレストラン山形屋食堂】
■10:00～19:30(LO19:00) ■山形屋に準ずる
■JR鹿児島中央駅からバス、市電で約5分

山形屋の「カレー」焼きそば

980円

59宮崎



都城の豚なんこつで勝負、
決戦の地・門司港へ行くぞ！

【都城駅】石井駅長

九州以外ではあまり食べられていない豚なんこつを丁寧に処理し、旨味をとことん引き出したスープは一口でガツン！とくる美味しさ。程よくスパイシーな香りも食欲をそる。

【わしの脇腹 豚なんこつのカレーうどん】
■11:00～15:00、18:00～21:00
■火曜 ■JR西都城駅から徒歩約5分

みやこんじょメンチと
チーズのカレーうどん

1,100円

61宮崎



創業1962年、県民に愛されて
きた宮崎伝統の甘辛カレー。

【宮崎駅】豊崎駅長

ひき肉が特徴のルーは宮崎らしい甘辛い味わい。隠し味のピーナッツバターがさらにコクを醸し出す。地元TVの「宮崎県民が選んだカレー番付2025」で第一位を獲得した実力派。

【レストラン コスモス】
■10:30～19:45(LO19:15) ■なし
■JR宮崎空港駅から徒歩約3分(宮崎空港内)

ガンジスカレー

1,000円

2026.9 D26005

12福岡



博多和牛と彩り野菜&牛カツのべんがらカレー

1,420円

肉を知り尽くした焼肉店が、魂を込めて創る至極のカレー!!

【博多駅】 加藤駅長

博多焼肉NURUBONとJR博多駅、博多和牛がコラボした新商品。インド・ベンガル地方の伝統色「ベンガラ色」、その深い赤褐色をテーマにした特製カレー。間違いない!の一皿。

【博多焼肉NURUBON】
■ 11:30~14:30(LO14:00)17:00~23:00(LO22:30)
■ 不定休 〓 JR博多駅筑紫口から徒歩約2分

13福岡



洋食屋さんのサーロインステーキカレー

1,500円

最強!ステーキ&カレー。至福のごちそうメニュー。

【南福岡駅】 竹原駅長

深いコクのルーは自家製デミグラスソースが隠し味。ターメリックライスがその旨さに拍車をかける。厳選したサーロインステーキに、素揚げした季節野菜を添えた豪華な一品。

【洋食屋 べえ〜る】
■ 11:30~15:30・17:00~21:30(水曜のみLO15:30)
■ 火曜(祝日の場合翌日休) 〓 JR南福岡駅から徒歩約2分

22福岡



フレンチ仕込みの贅沢海の幸カレー

1,500円

フレンチレストランの自信作。コク旨、王道の欧風カレー。

【田川後藤寺駅】 伊福駅長

フレンチレストランだからこそ生まれた、ベルセゾンナカムラのシーフードカレー。奥深いコクと芳醇な香り、海の幸の豊かな旨みが調和した逸品。ひと口で記憶に残る、特別なカレーをご堪能あれ!

【ベルセゾン ナカムラ】
■ 11:30~14:00・17:30~20:00
■ 木曜 〓 JR田川後藤寺駅から車で約10分

23福岡



豚肉とショウガのタイ北部カレー

1,250円

飯塚のまちを元気にしたいという店主の思いがこもった一品!

【新飯塚駅】 松嶋駅長

タイ北部チェンマイでポピュラーな豚の角煮のような味わいのカレー。辛さを抑え、甘さと酸味が日本人の口に馴染みやすいようアレンジ。一度食べればヤミツキになる極上の一品。

【諸国めしや カーネル食堂】
■ 11:00~15:00
■ 不定休 〓 JR新飯塚駅から徒歩約15分

14福岡



鶏仕込みの鶏と梅ひじきのカレー

1,390円

カレーの激戦区・二日市から超ヘルシーカレーが初参戦!

【二日市駅】 苅米駅長

野菜ブロスと玉ねぎ麴で作る無添加スパイスカレー。鶏胸肉とおからと麴で作った「鶏仕込み腸活チキン」に、ひじき、梅紫蘇、梅干しもトッピング。カラダが喜ぶカレー。

【Curry House 光】
■ 11:00~19:00(LO18:15)
■ 火曜(臨時休業あり) 〓 JR二日市駅東口から徒歩約4分

15福岡



BCGカレー(バターチキンガーリック)

1,200円

20種以上のスパイスが奏でる芳醇で奥深い味わいのカレー。

【久留米駅】 大原駅長

濃厚バターのコク、ジューシーなチキン、ガッツンと効いたニンニクが完璧に融合。野菜の旨味とスパイスの香りが一体化し口の中に広がる、身も心も温まる優しいスパイスカレー。

【KANADE YAN CURRY】
■ 11:30~15:00・18:00~22:00※変更あり。
■ 月曜・全曜星・日曜日夜 〓 JR久留米駅から徒歩約23分

24福岡



柏屋の魅力結集! バク・うまカレーパンバーグ with T!

890円

柏屋の旨い!を結集。熱い思いがみなぎる一品。

【長者原駅】 田村駅長

「たかばしBake」のカレーパン、「和仏料理みしま」のハンバーグ、特産ブロッコリー&大久醤油ドレッシング。さらにとどめの追いカレー。柏屋の美食総力戦で、てっぺんを狙う!

【たかばしBake】
■ 9:00~19:00(日曜~14:00)
■ 火曜(他不定休あり)
■ JR原町駅から徒歩約10分

25福岡



糸島カレー

1,500円

魚介の豊かな風味が広がる期間限定の極上メニュー。

【九大学研都市駅】 中島駅長

海鮮出汁がベースのルーに、香ばしく焼き上げたイカ、ぷりぷりのガーリックシュリンプ、彩り豊かな旬の野菜を贅沢にトッピング。糸島カレー堂自慢の食べ応えあり!の一品。

【糸島カレー堂 今津本店】
■ 11:00~19:00(LO18:00) ※季節により変動
■ 不定休 〓 JR九大学研都市駅からバスで「大原西」下車、徒歩すぐ

16福岡



筑後船小屋駅長セレクト! ホークス選手サロンカレー

1,000円

観戦グルメの人気No.1! ホークス選手サロンカレー。

【筑後船小屋駅】 北島駅長

若鷹選手が選手サロン(寮の食堂)で食べているレシピを再現! チーズとウインナーをトッピングしたボリューム満点の一皿。このご当地ホークスカレーで、いざプレイボール!

【HAWKSベースボールパーク筑後】
■ 試合日・開始時間により異なります
■ 月曜 〓 JR筑後船小屋駅から徒歩約5分

17福岡



大・ハードカレー

880円

タフでダンディな欧風カレー。「大・ハードカレー」緊急参戦!

【大年田駅】 山下駅長

阿蘇あか牛のトロトロ牛すじ肉がガッツリ入ったニクいやツ!肉の旨味がルーに溶け込んだビーフシチューのような味わい。知る人ぞ知る「大・ハードカレー」で、いざ勝負!

【炭火焼地鶏屋「地かろ」】
■ 11:00~14:30(ディナー17:30~)
■ 水曜 〓 JR大年田駅から徒歩12分

26福岡



糸島豚のキーマカレー

1,200円

ジューシーな糸島豚を使った心ときめく大人のカレー。

【筑前前原駅】 鹿島駅長

元ソフトバンクホークス投手の田之上さんが手掛ける、糸島産食材をふんだんに使ったキーマカレー。有名レストラン「Goh」の福山剛シェフのレシピを基に作られたお洒落な一皿。

【itoshimacco】
■ 10:00~18:00(LO17:30)
■ 不定休 〓 JR筑前前原駅から徒歩約2分

27佐賀



KCU

750円

名物の味覚をベースにした鳥栖駅「中央軒」の新メニュー。

【鳥栖駅】 久富駅長

鳥栖駅名物かしわうどんの出汁とネパール特有の香辛料を使ったコクと深みのあるオリジナルカレー。かしわめし風トッピングに、焼麦(シャオマイ)も乗せた欲ばりメニューの(K)かしわ(C)カレー(U)うどん。

【中央軒(鳥栖駅待合室売店)】
■ 7:00~20:00
■ なし 〓 JR鳥栖駅から徒歩約1分

18福岡



博多和牛の黄金カレー feat. ステーキのせ

1,430円

精肉店だからできる豪快ステーキカレー。

【新大牟田駅】 坂元駅長

数々の大会で優勝経験誇る名店から、本命・ステーキカレーが登場!肉質は驚くほど柔らか。和牛の旨味がギュッと詰まった一品。平日でも行列が絶えない人気店の味をぜひ!

【柳川肉匠職人(有)清柳食産】
■ 11:30~14:30(お食事・イートイン)
■ 水・日曜 〓 JR瀬高駅から車で約22分

19福岡



ココナッツキーマカレー

1,500円

ゆず入りピクルスも癖になる優しい中辛のスパイスカレー。

【下曽根駅】 中原駅長

小麦粉不使用の王道キーマカレーにココナッツを加味し、エスニック風に仕上げた一品。赤い血に黄色いターメリックライス、彩り豊かな副菜が並び、見た目にも食欲をそそる。

【びー玉キッチン】
■ 8:00~15:00(火曜11:40~15:00)
■ 月曜 〓 JR下曽根駅から徒歩約15分

28佐賀



チーズカレーラーメン

1,500円

カレースパイスとチーズの美味が溶け合う新メニュー。

【新鳥栖駅】 角谷駅長

カレースパイスの効いた濃厚スープに、自家製極太麺。大盛り野菜と存在感抜群の豚肉にマンマンチーズ。一度食べたら記憶から消せないインパクト大のチーズカレーラーメン。

【夢の一步本店 spin-off from夢を語れ】
■ 11:00~14:00
■ 不定休 〓 JR新鳥栖駅から車で約10分

29佐賀



マツバラカレー

1,500円
※ランチ価格1,200円

濃厚な味わいの欧風カレー。女将の笑顔もこれまた絶品!

【佐賀駅】 一ノ瀬駅長

和牛の牛すじを黒ビールでじっくり煮込み、バターソテーしたきのこを加え旨味を凝縮。まろやかな口当たりと奥深いコクが広がる女将特製カレー。飲んだ後の締めにもおすすめ!

【小料理 きよどり】
■ 11:30~13:30(LO13:00)、18:00~23:00(LO22:30)
■ 日曜祝日(ランチは火水木金のみ営業)
■ JR佐賀駅からバスで「県庁前」下車、徒歩約4分

20福岡



カレーうどん トッピングカツ

1,030円

ずっと飽きのこない美味しさ。行橋が誇る名物カレーうどん。

【行橋駅】 大瀬良駅長

すっきり&しっかり味の出汁に、中細のもちもち麺。揚げたてのカツを乗せ、店主こだわりのカレーを掛けた老舗のカレーうどん。行橋の名店の誇りと意地を懸けた渾身の一杯。

【うどん 高庄】
■ 11:00~16:00(月数回~19:00の日あり)
■ 不定休 〓 JR新田原駅から徒歩約15分

21福岡



カレーライス

1,000円

甘い!?辛い!?こりゃ、食べるとわからん、わからん!

【直方駅】 中村駅長

具材が溶け込むまでじっくり煮込み、旨味を凝縮。甘さと辛さがじゅわつと広がるマイルドな味わいの牛すじカレー。約100年前の建物を当時の姿に再建したレトロな空間も人気!

【塩Cafe】
■ 月・火・金・土曜11:00~17:00(LO16:30)
水曜11:00~15:30(LO15:00)
■ 木・日曜 〓 JR直方駅から徒歩約15分

30佐賀



野菜たっぷりカレー

1,280円

道の駅長と鉄道の駅長が推奨地元愛あふれる野菜カレー。

【江北駅】 崎村駅長

米は食味検査で上位ランクのものを使用。野菜は季節によって種類が変わる。白石町特産品で作るホッとする味わいのカレー。果実と野菜の特製ソースで、さらに美味しさUP!

【道の駅しろいし レストランたんなかcafé360°】
■ 11:00~15:00(LO14:30) 〓 第3水曜
■ JR肥前白石駅から車で約10分

31佐賀



唐津のイカしたトマトカレー

1,400円

唐津の魅力が丸ごと詰まったイカしたトマトカレー。

【唐津駅】 今田駅長

店主が釣った鮮度抜群の呼子産イカを船上冷凍して使用。トマトを始め地元・佐賀県産の野菜と、水のキレイな唐津相知町のお米を契約農家から直接調達。地元食材をふんだんに使用した一皿である。

【CAFE すずや】
■ 11:00~16:30(火・全曜~15:30・LO各30分前)
■ 日曜(不定休あり)
■ JR本牟田駅から徒歩約1分

32 佐賀



出汁香る若楠
ポークしゃぶカレー
930円

【武雄温泉駅】 米藤駅長

若楠ポークのしゃぶしゃぶ入りうどんで頂点をめざす！

特製のルーは、こだわりのうどん出汁を合わせたコク深い美味しさ。県産の若楠ポークのしゃぶしゃぶと季節野菜を添えた贅沢な一品。武雄の思いを込めた新作で、いざ出陣！

【かま蔵うどん】
■ 11:00～22:00
■ なし ■ JR武雄温泉駅より徒歩約10分

期 間 限 定

33 佐賀



嬉野茶GE & カレー
1,500円

【嬉野温泉駅】 松藤駅長

麺パワーをプラスした「嬉野を食べる！」カレー。

香り高い嬉野茶、彩り鮮やかな嬉野ピーツ、まろやかな嬉野豆乳が織りなす味わい。そこに麺の力が加わった店主こだわりの腸活スパイスカレー。身体にも嬉しいヘルシーな一皿。

【嬉野むったく。】
■ ランチ11:00～16:00(LO15:30)
※総選挙期間中のみ15:30まで提供
■ 不定休 ■ JR嬉野温泉駅から徒歩約6分

期 間 限 定

42 大分



贅沢ビーフカレー
1,430円

【由布院駅】 富永駅長

豊後牛の旨味と極上スパイス。ゆふいんのごほうびカレー。

コトコト煮込んだ豊後牛がゴロゴロ入った食べ応えあり!の一皿。ビクルスの優しい酸味はカレーとの相性もぴったり!ほっと一息つきたい日に食べたい大人のための特製カレー。

【榎屋 茶房】
■ 11:30～14:00・18:00～22:00
■ 水・木曜
■ JR由布院駅から徒歩約10分(湯の坪街道)

期 間 限 定

43 大分



荒城の月カレー
1,500円

【豊後竹田駅】 内田駅長

築約200年の趣ある空間で味わう、竹田を感じる一皿。

瀧廉太郎ゆかりの岡城址を一皿に表現。卵を満月、ご飯を城壁に見立てた、おおいと和牛100%のビーフカレー。調合スパイスの豊かな香りとじゅわりと広がる深い旨みを楽しめる。

【ミカヅキコーヒーバイセンジョー グラシウロウ】
【三日月珈琲焙煎所 月鐘楼】
■ 11:00～17:00(LO 16:30)
■ 水・木曜 ■ JR豊後竹田駅から徒歩約7分

期 間 限 定

34 長崎



大村あま辛黒カレー
880円

【新大村駅】 馬場駅長

全国カレー認知度9位に選出!大村市が誇るご当地カレー。

口に入れた瞬間はフルーティーな甘さ、後からスパイシーな辛さが追いかけてくる「あま辛」な味わい。柔らかく甘味のある特産品「黒田五寸人参」が食感の美味しいアクセントに!

【レストラン パーパームン(紙月夢苑)】
■ 11:00～14:00(火曜除く)17:00～LO20:00
■ 火曜夜・水曜 ■ JR新大村駅から徒歩約8分

期 間 限 定

35 長崎



いさはや 海と大地のカレー
750円
※1日限定50杯

【諫早駅】 白石駅長

諫早の海と大地の恵みを一皿で味わう贅沢カレー。

諫早の道の駅とJR諫早駅が共同開発。小長井育ちのアサリと諫早産の野菜を使った2色のカレーで、混ぜても美味しい。日本一の牡蠣「華達」と道の駅名物「峠のコロッケ」をトッピングした贅沢な一品!

【道の駅251いいもりじゃがーロード】
■ 11:00～15:00(LO14:30) ■ なし
■ JR諫早駅から徒歩約20分

期 間 限 定

44 大分



"黒いカレーうどん"
「金比羅丸」
1,150円

【日田駅】 後藤駅長

大胆不敵な黒いカレーうどん。水郷日田で愛され続ける一杯。

牛すじの旨味が溶け込んだ濃厚な黒カレーに、丁寧にローストしたスパイスと伝統の自家製麺が見事に絡み合う。人気のメンチカツとチーズを豪快に乗せた日田の名物うどん。

【金比羅うどん 夜明本店 ドライブイン古城】
■ 11:00～21:00(または22:00まで)
■ 不定休 ■ JR夜明駅から徒歩約10分

期 間 限 定

45 熊本



中華料理屋の
"まかない"カレー
1,000円

【新玉名駅】 工藤駅長

玉名の人気中華料理店が手掛ける究極の一品が登場!

伊万里牛の牛すじ、熊本産の野菜と米、中華清湯(ちんたん)スープを使った愛情たっぷりの手作りカレー。まかない料理として、創業当時から続く伝統の裏メニューで、いざ勝負!!

【中国料理 嶺敦】
■ 11:30～14:30、17:00～21:00
■ 月曜(祝日の場合は開店)
■ JR玉名駅から徒歩約10分

期 間 限 定

36 長崎



贅沢あじかつトルコライス
HORI駅長おすすめ総選挙スペシャルメニュー
1,500円 ※1日限定10食

【長崎駅】 堀駅長

手間のかかったカレーとあじかつが絶妙なマッチング!

ドライカレーとカレーソースのトルコライスに、ふんわり新鮮なあじかつをトッピング。トルコライス & お魚コラの長崎らしい一皿は、完成まで4日かけた味わい深いカレーが絶品。長崎まで食べにくる価値あり!

【アンティーク喫茶 & 食事 銅八銭】
■ 11:00～20:00(LO19:00) ■ 火曜
■ JR長崎駅から徒歩約10分

期 間 限 定

37 長崎



ブラックロックカレー
(黒岩駅長とネーミングコラボ)
1,500円(ランチセット1,200円)

【佐世保駅】 黒岩駅長

新鮮なイカスミの濃厚なコクとスパイスとの調和が絶妙。

佐世保産の新鮮なイカスミを使用した真っ黒なカレー。濃厚なコクと旨みにスパイスの奥行きが調和し、ガツンとくる激辛の刺激と発汗系のパンチ。(マイルドな辛さの辛辛も選べます)サクサクのカツで満足度も抜群!

【ブラック】
■ 9:00～翌2:00(土曜は24時間営業)
■ 11:00～22:00
■ 不定休 ■ JR佐世保駅から徒歩約9分

期 間 限 定

46 熊本



ドライカレー
1,100円

【上熊本駅】 岡崎駅長

異なるテイストのルーが味わえるドライカレー。

ルーは、スリランカ直輸入の20種類以上のスパイスを使用したチキンカレーと甘口のポテトカレー。2種類のルーと具材たっぷりのフライドライスをかき混ぜながらいただくこう!

【スリランカくまもとThe4】
■ 11:00～16:30(LO16:20)
18:00～22:00(LO21:50)
■ 不定休 ■ JR上熊本駅から徒歩約2分

期 間 限 定

47 熊本



おやじのカツカレー
1,518円

【熊本駅】 矢野駅長

ザクザク衣と豚肉の旨味が際立つ王道のカツカレー。

肉の旨味をギュッと閉じ込めたカレールー。カツは柔らかく風味豊かな和水町「さいき農場」のブランド豚「火の本豚」を使用。牛深の名店「とん食堂」の伝統の味を継承した一品。

【大漁食堂 HERO海 熊本駅店】
■ 11:00～23:00 ■ なし
■ JR熊本駅構内

期 間 限 定

38 大分



中津名物ぶっこみ
オムカレー
1,500円

【中津駅】 水摩駅長

中津の二大名物が競演するシェフの最高傑作が誕生!

丹念に煮込み、旨味を凝縮させた自家製ルーと相性抜群のとうとうオムレツ。そこに乗るのは、中津名物・鰻のカツと中津からあげ味のカツ。地元名物がその味を競い合う至極の一皿。

【とんかつ & カレーの店 キャロット】
■ 11:00～14:00(LO13:30)
18:00～21:00(LO20:30)
■ 火曜・第2月曜 ■ JR中津駅から徒歩約10分

期 間 限 定

39 大分



別府地獄カレーうどん
900円

【別府駅】 緒方駅長

うどんを知り尽くした店主が新たに考案した至高の一杯。

大分名物とり天と別府名物「温泉玉子」のトッピングに、鬼型のにんじんや糸唐辛子が彩る、見た目も楽しめるご当地カレーうどん。自家製平打ち麺にスパイス香る特製カレー出汁がよく絡む一杯。

【自家製平打ち麺 うどん着志】
■ 11:00～22:00
■ 元日 ■ JR別府駅東口から徒歩約2分

期 間 限 定

48 熊本



チキン南蛮と黒豚挽肉の
八代産生姜カレー
1,490円

【新八代駅】 大磯駅長

ブランドマトと生姜を使用。円熟の風味が香る傑作が誕生!

独自ブレンドしたスパイスの香りと、甘さの後に辛さが来る味の奥行きがクセになる一皿。特製タルタルソースをかけたチキン南蛮が存在感を放つボリューム満点カレー。

【Sawada Coffee Roasters】
■ 10:00～21:00(水曜～14:00、木曜17:00～)
■ 日曜 ■ JR新八代駅から徒歩約5分

期 間 限 定

49 熊本



東陽せせらぎのちくワンドッグ
カレー味だワン
350円

【八代駅】 牧野駅長

市公認キャラと名物がコラボ。キーマカレー味の新商品。

八代市公認のキャラクター「ちくワン」と、日奈久名物のちくわとホットドッグを掛け合わせたご当地グルメ。ちくわをパン生地で巻き、チーズソースを掛けて焼き上げた自慢作。

【道の駅東陽 パン工房「ふるるII」】
■ 9:00～18:00
■ 水曜 ■ JR八代駅から徒歩約20分

期 間 限 定

40 大分



ご馳走キーマ & ビーフの
あいがけカレー
1,280円

【大分駅】 末藤駅長

キーマとビーフ、一皿で二度美味しいあいがけカレー。

大分県産干し椎茸と温泉水を使った和出汁、ブランド豚「米の恵み」で作ったハニーポークに、とろとろ温泉玉子。大分県の自然の恵みを存分に堪能できるキーマ & ビーフのあいがけカレー。

【Curry Company FanFare】
府内T.O.P.S BASE店
■ 11:00～15:00
■ 土日曜・祝日 ■ JR大分駅から徒歩約11分

期 間 限 定

41 大分



マッスルガールも愛してやまない
ハンターも唸るキーマカレー
1,200円

【佐伯駅】 菊地駅長

ジビエの概念が払拭される驚きの激旨キーマカレー。

昼はハンター、夜は居酒屋で働き、こよなくジビエを愛する店主が手間ひま掛けて仕上げた館上の一品。一口食べれば「これがジビエ!?!」と唸ってしまうほどの美味しさだ。

【はな月】
■ 17:00～22:00
■ 日・月曜 ■ JR佐伯駅から徒歩約20分

期 間 限 定

50 熊本



タイカレー
880円

【新水俣駅】 松本駅長

ピリ辛スパイスに野菜の甘味が溶け込むタイ直伝本格カレー。

地元棚田米との相性もバッチリ。国産牛肉と水俣産干しタケノコ、地産野菜が入った館長こだわりのヘルシーカレー。森と棚田ののどかな景観を眺めながら、寛ぎのひとつときを。

【愛林館】
■ 11:00～16:00 ■ 月曜(祝日の場合は火曜休)
■ JR新水俣駅から徒歩約20分

期 間 限 定

51 熊本



黒豚屋のカツカレー
1,500円

【人吉駅】 春田駅長

柔らか黒豚カツが堪能できる人吉球磨の地産地消の自信作。

自社農場で飼育した黒豚をカレールーとカツの両方に使用。味の一体感を極めた専門店ならではのカツカレー。とんかつは柔らかいモモ肉を使用、肉の赤身が存分に楽しめる。

【黒豚キッチンKUMAKURO 人吉店】
■ 11:00～15:00(LO14:30)
17:00～20:00(LO19:30、水曜は夜休)
■ 木曜 ■ JR人吉駅から徒歩約10分

期 間 限 定