

勢川 牟呂店



ここがポイント！

- ・驚きの2層構造にびっくり！
カレールーも最後まで美味しく食べれます！
- ・麺はしっかり踏み込んであり、喉ごしと
もちり感が身上。野菜がたっぷり入った
マイルドなカレーうどんです。



豊橋のうどん屋さんでは自家製麺率100%！

三河地方は古くから小麦の産地で、“うどん文化”のある豊橋。その美味しいうどんをもっと沢山のの人に食べてほしい！という思いから誕生した「豊橋カレーうどん」は、豊橋の自信と誇りが詰まったご当地うどんです。

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是非ご賞味ください！！

食べ方

みんな同じでみんな違う味

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の人に
食べてほしいというアツい思いから
「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!!

「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、ご飯・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 福神漬又は壺漬を添える
- 5 愛情を持って作る♥

ごはん

とろろ

ウズラ卵

カレーうどん