

駅から遠い
お店も大丈夫♪

Information 自転車、八尾のカレーめぐり。

八尾市内の主要駅には、レンタサイクル施設があります。最寄り駅で自転車を借りてサイクリングがてらお店に向かえば、おなかも空いていい感じ。ぜひ八尾のカレーめぐりを、自転車で楽しんで！

レンタサイクル一覧

- | | |
|---|---|
| A 近鉄久宝寺口駅自転車駐車場
☎072-999-9912
📍近鉄久宝寺口駅軌道下西へ30m | F JR八尾駅東自転車駐車場
☎072-924-3297
📍JR八尾駅北側東へ200m |
| B 近鉄八尾駅東自転車駐車場
☎072-999-6519
📍近鉄八尾駅東軌道下東へ200m | G 志紀駅前自転車駐車場
☎072-948-2798
📍JR志紀駅北側北へ10m |
| C 近鉄山本駅中央自転車駐車場
☎072-924-7808
📍近鉄山本駅南へ50m | H JR久宝寺駅北自転車駐車場
☎072-990-5920
📍JR久宝寺駅北側東へ100m |
| D 近鉄高安駅東自転車駐車場
☎072-924-1083
📍近鉄高安駅東側北へ100m | I 地下鉄八尾南駅北自転車駐車場
☎072-924-3638
📍地下鉄八尾南駅北側東へ50m |
| E 近鉄恩智駅自転車駐車場
☎072-941-4191
📍近鉄恩智駅軌道下北へ100m | |

料金 《一日利用》200円
受付 7:00～19:00

※日・祝の利用は、各自転車駐車場にお問い合わせください。

観光情報も
手に入れるなら
コチラ！

やおサイクリング ステーション YAO CYCLING STATION

八尾市観光案内所内にあり、観光情報やマップなども入手できます。八尾のカレー×観光を楽しむなら、ここからスタート！

料金 《一日利用》普通自転車200円／電動アシスト自転車500円(保証金5,000円)
受付 10:00～18:00(火曜日休館)
住所 八尾市北本町2-1 ペントブラザ20号(近鉄八尾駅下車すぐ)



新Yaomania(シン・ヤオマニア)2022年 特別号(通算Vol.42) 発行日:2022年(令和4年)1月20日 発行部数:8,000部 企画・編集:株式会社スカトキノ
発行:一般社団法人 八尾市観光協会 〒581-0802 大阪府八尾市北本町2-1 ペントブラザ20号 TEL 072-997-6226 <http://www.yaomania.jp>

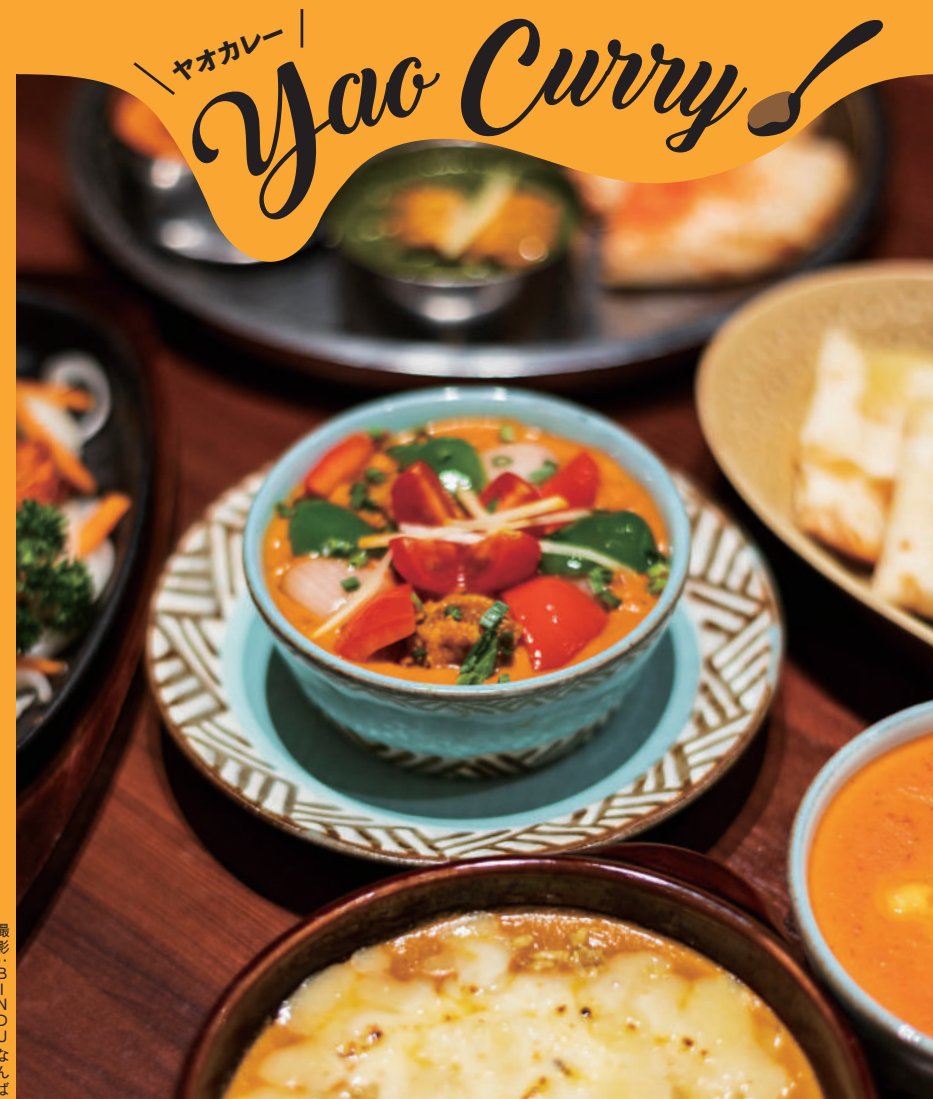


大阪・八尾の観光 & グルメ 情報

TAKE FREE

Yaomania

【シン・ヤオマニア】2022年 特別号 Vol.42



撮影: B・INDU なんば店

自転車であぐら、八尾カレー本

※掲載店舗では感染症対策を実施していますが、ご来店の際はマスク着用や手指消毒など感染予防対策にご協力ください。また、発熱・咳などの症状がある場合はご来店をお控えください。



ヤオカレー! Yao Curry!

自転車で



八尾のカレーを 食べつくそう。

インド、タイ、スリランカ、欧風、スープ、スパイスなどなど、一口にカレーと言っても種類はさまざま。今やカレーはひとつの料理ではなく、ひとつのジャンルを形成しつつあります。そしてご多分に漏れず、八尾市内にも個性的なカレーを出すお店が多数存在。今回はそんな八尾のカレーを、とことん食べ尽くそう!という特集です。お店への移動は、最寄り駅から自転車がおすすめ。カレーと合わせて、八尾の観光も楽しんでください。

- 7 Lammock cafe Lofton warehouse P09
- 8 讃岐うどん やさか P09
- 9 Cafe Petite Pousse P09
- 10 cafe&shack くつろぎ P10
- 11 うどんふじ P10
- 12 ゆくるカフェ P10
- 13 cafe KUKURU P11
- 14 クロワッサンの店 koyomi P11
- 15 手打うどん 白扇® P11
- 16 うどん処 加門 P12
- 17 紅茶専門店 ぞうさんの夢じかん P12
- 18 うどん山川 P12
- 19 APETY P13
- 20 自家製麺うどん 和 P13
- 21 パンやきどころ hinna P13
- 22 八尾市観光案内所 P15

- 1 BINDU 八尾本店 P06
- 2 BINDU リノアス八尾店 P06
- 3 八尾高等学校 P07
- 4 焼肉トラットリア西山 P08
- 5 ごはんや かれん P08
- 6 揚げもの屋 ひょうたん P08



A ~ I はレンタサイクル
詳細は裏表紙をご覧ください

八尾には Binduがある！

1号店は梅田、でも本店は八尾。



八尾で本格的なインドカレーが味わえるお店と言えば、まず思い浮かぶのが「Bindu(ビンドウ)」。八尾市内では青山通り沿いの本店と、2019年にオープンしたリノアス店があります。八尾市外でも京阪モールや阪急グランドビルなどに outlets し、2020年11月には8店舗目となる「インドダイニング Bindu なんばダイニングメゾン店」を高島屋大阪店8階にオープン。まさに、八尾が生んだ本格インドカレーの超人気店！なのです。

ビンドウの創業者は、北インド出身のシャルマ・ラム・アトマさん。有名レストランやホテルなどで10年間にわたって腕を磨き、2003年に1号店となるビンドウ梅田店を北区・太融寺にオープンさせます。そう、実はビンドウの1号店は梅田なんです。2号店としてオープンしたのが八尾店でした。

当時、八尾への出店には不安もあったと、アトマさんの息子で現在は取締役を務めるクリスナ・ガイレさんは言います。「受け入れてもらえるか、怖かったですね。でも色々な人にインドの料理を食べてもらえたらいいなという考えがあって、挑戦してみようと思を決めました」。



ブラウンカレーなど、カレーだけでも30種類以上をラインナップ。北インドの料理に欠かせない土の窯・タンドールは、ナンのほか、タンドリーチキンやシークカバブなどの肉料理にも使われます。



今回の取材でお邪魔した「なんば店」。ゆったりと贅沢な空間で、ビンドウ自慢の本格インド料理が楽しめます。一品料理やサイドメニューも充実、インドワインやワールドビールなども豊富に取り揃えています。



梅田の繁華街とは環境も客層も違う八尾店は、開店当初こそ苦戦しましたが、少しずつお客さまが増え、その方々がリピーターになり、クチコミが広がり……と、いつしかすっかり地元に着着。「梅田は旅行や出張、買い物の人などいろいろな人が来られますが、八尾は地元の人に愛してもらえないと続きません。八尾はビンドウを愛して来てくださるお客さまが多いから、本当に嬉しいですし、ありがたいと思っています」とクリスナ・ガイレさんは、八尾への感謝を口にします。

ではなぜ、1号店の梅田店ではなく、2号店の八尾店が本店なのでしょうか。「たくさん常連のお客さまがついてくださったので、ここを拠点の場にしようと、八尾を本店にしました」。規模や立地などの条件面だけでなく、地元の人に愛されたからこそ、八尾を本店に選んだというこのエピソードに、八尾とビンドウの縁の深さを感じられます。

素材も料理人も、本場インドから。

ビンドウがこれほどまでに八尾の人に愛されたのは、やはり料理の美味しさゆえ。そのこだわりは、何より「本格のインド料理であること」とクリスナ・ガイレさんは言います。

まず、味の決め手となるスパイスは、すべて現地インドから直接取り寄せたもの。常時30～40種類のスパイスを揃え、料理



によって使い分けます。一口にカレーと言っても、使うスパイスはさまざま。独自にブレンドしてオリジナルの味を生み出しています。「安いものから高いものまでありますが、ちゃんといいものを使って美味しい料理を提供することがいちばん大事です」。上質のスパイスは味も香りも別格、素材をしっかり厳選することが、本当に美味しいインド料理を作るには欠かせないと言います。

そしてもうひとつ重要なのが、料理人の腕。ビンドウの厨房で働いているのは、インドやネパールから呼び寄せた腕利きの料理人で、その中でも料理長は特にレベルの高い人を招いています。コロナ禍により、国に帰省していたシェフたちが日本に入国できなくなったというトラブルも、本場にこだわるビンドウならではの逸話です。



大好きなまち、八尾とともに。

2005年、2号店である八尾店ができた際にアトマさんの会社に入社し、ビンドウの運営に関わってきたクリスナ・ガイレさん。現在のはなんば店など都心部の店舗を担当されていますが、八尾のまちがとても好きだと言います。「すごく住みやすいまちだと思います。昔ながらのところもあるし、発展していて新しいところもある。昔からずっと住んでいる方が多いからまちの雰囲気も良くて、ちょっと他にないくらい素敵なまちだと思います」。本店のある青山通りが今も大好きで、車で立ち寄ることもしばしば。道路の左右にずらりと飲食店が並ぶ風景に「見ているだけでわくわくします」と笑顔で語ります。

八尾店の成長を見続けてきたクリスナ・ガイレさんのこれからの夢は、インドのスパイスを使った料理をもっと広めること。そのために、インドの伝統的な窯であるタンドールで焼いたメニューをお酒とともに楽しむ「タンドールバー」的なお店を出したいと考えています。「インドの料理は大きく2つに分けると、カレーとナン、そしてタンドリー料理に分かれます。スパイスで味付けした肉などをタンドリー窯で焼きながら食べる、そんなお店がいつか作れたらいいなと思います」。

八尾で愛され続ける本格インド料理の名店は、これからますます美味しいニュースをたくさん届けてくれそうです。

ビンドゥ おすすめメニュー！

チーズカレー 950円(税込)

「最近すごく人気があります」と注目度上昇中のチーズカレー。スパイスの効いた本格カレーにまろやかな風味のとろとろチーズ、絶品です！



スペシャルセット 1,700円(税込)

バターチキンカレー、ほうれん草とチキンのカレー、ナン、ライス、サラダ、ドリンクのセット。ナンは明太チーズナンがガーリックチーズナンから選べます。ちなみに、クリスナ・ガイさんが個人的に一番好きなのが、ほうれん草とチキンのカレー。「ナンとの相性が抜群。絶対に食べてほしい！」

ポークマサラ 950円(税込)

見た目も華やかなこちらは、豚の角煮にドライタイプのカレーを合わせた逸品。カレーに小麦粉は一切使わず、玉ねぎやトマト、パウダー状にしたカシューナッツなどでとろみや旨味を出しています。



チーズナン 500円(税込)

モッツアレラチーズを生地に包んで焼き上げたチーズナン。ほかにもオニオンクチャ、ドライフルーツをのせたカシミリーナンなどインドの定番から、明太チーズやチョコなど日本オリジナルまで豊富にラインナップ。

タンドリーチキン (1本) 580円(税込)

骨付きモモ肉をヨーグルト・スパイスなどで味付けし、タンドール釜で焼いたインドの名物料理。ジューシーで旨味たっぷり、ビールなどのおつまみにも！



インドレストラン BINDU 八尾本店

八尾市青山町4-2-35 ☎072-999-3491
ランチ 11:00～15:30 (L.O. 15:00)
ディナー 17:00～23:00 (L.O. 22:00)
土・日・祝日 11:00～23:00 (L.O. 22:00)
※不定休



インドレストラン BINDU リノアス八尾店

八尾市光町2-60 リノアス八尾店 8階 レストラン街
☎072-943-1278 11:00～22:00 (L.O. 21:30) ※不定休

梅田阪急グランドビル店、京橋店、京阪シティモール店、イオンモール大阪ドームシティ店、梅田太融寺店、なんば店の詳細は公式HPをご覧ください

クーポンA



公式HPはこちら

クーポンB

ご当地レトルトカレー物語

八尾

八尾にご当地レトルトカレーが誕生したことをご存知ですか？その名も「八尾きつね山カレー」。カレーに込められた地元・八尾への想いを、ご紹介します！

Episode

“オール八尾高”で挑んだ、学食カレープロジェクト

「八尾きつね山カレー」のきつねとは、八尾高等学校のシンボル「狐山」のこと。このカレーは八尾高校の同窓会が主導し、同校の生徒、先生、OB・OG、PTAが一丸となり、クラウドファンディングを活用して商品化されました。学校上げてのカレー商品化プロジェクトとは、一体どんなものだったのでしょうか。

八尾高では2018年に、学食の経営事業者が突如倒産。3か月にわたり、学食が閉鎖される事態に陥ります。このピンチを救ったのが、当時2つの府立高校で学食を運営していた濱本行則さんでした。美味しいものを安く提供する学食の経営は、決して楽なものではありません。それでも営業を引き継いでくれた濱本さんに感謝を伝えようと、同窓会役員がリーダーとなってクラウドファンディングで資金を募り、濱本さんの得意なカレーを商品化するプロジェクトを立ち上げます。

しかし、コロナ禍でプロジェクトは中断。学校は休校、食堂も先の見えない休業に追い込まれます。そんな濱本さんを今度はみんなで救おうと、「ALL八尾高OneTeam“学食”ありがとうプロジェクト」として再始動。そして新たに、食物研究部もカレー作りに取り組みことになりました。

濱本さんは「学食で人気の牛筋カレーは他校でも提供しているので、八尾高だけの名物を」と新レシピを考案。ラードで炒めて甘味を引き出した玉ねぎに、トマトの酸味と豚バラの旨味を加え、スパイスの爽やかな辛さで仕上げた“きつね色”の「トマト×ポークスパイシー」を作り上げました。

食物研究部の皆さんは、一からのレシピ開発は初挑戦。スパイスの調合では「入れすぎて漢方薬みたいになった」こともありましたが、顧問の先生や試食会の意見を参考に、地元・田邊農園の小松菜を使った「小松菜×チキングリーン」を完成させました。

カレーが完成し、いよいよクラウドファンディングがスタート。すると開始からわずか14時間で、目標の60万円を達成します。その後も続々と支援が増え、目標を上回る金額を達成。無事に2つのカレーは商品化されました。「八尾きつね山カレー」は、八尾高OB・OGを中心とする“ALL 八尾高”で愛され、現在は八尾市のふるさと納税の返礼品にも採用。新たな「八尾名物」として、全国から脚光を浴びるまでになっています。



八尾高生の胃袋を支える学食。濱本さん自慢のカレーは小が300円、玉子やチーズなどのトッピングも50円という優しい価格。



生クリームのコクとスパイスの風味が絶妙な「小松菜×チキングリーン」(左)は、高校生考案とは思えないほど大人っぽい味わい。濱本さん考案の「トマト×ポークスパイシー」(右)は、トマトの酸味と玉ねぎの甘みが溶け合う、バランスの良い美味しさ。



「八尾きつね山カレー」 狐山は八尾高のシンボルであり、卒業生にとって心のふるさとのようなもの。

八尾きつね山カレーの購入はこちらから

◆八尾市観光案内所

〒581-0802 八尾市北本町2-1 ベントプラザ20号
【営業時間】10:00～18:00
【休館日】火曜日(ただし祝日を除く)及び年末年始

◆ふるさと納税

ふるさと
チョイス



楽天
ふるさと
納税



個性いろいろ! 八尾のカレー

八尾市内の人気店から、カレーメニューをピックアップ! 同じ「カレー」でも、その個性は実に多彩です。いろんなカレーを食べ比べて、おいしさと奥深さをぜひ堪能してください!

🍲 黒毛和牛カレー

1,280円(税込)

本格焼肉とカジュアルイタリアンを落ち着いた雰囲気店内でゆっくり楽しめる人気店。「カレー特集なのに申し訳ないですが、主役はお肉です」と店主さんが言うこちらのカレーは、上質の黒毛和牛を贅沢に使用。「しっかりと大きな黒毛和牛のボリュームには、驚いていただけたと思います!」と太鼓判の逸品です。

🏠 焼肉トラットリア西山



八尾市本町7-2-4 2F
☎ 072-929-8429

【営業時間】
11:30~14:00 (L.O. 13:30)
17:30~23:00 (L.O. 22:30)
日曜 17:00~22:30 (L.O. 22:00)
※カレーの提供はランチタイムのみ、
テイクアウトでも販売しております

【定休日】月曜(祝日は営業)



《ホームページ》

🍲 和牛スジカレー

500円(税込)

「何を食べてもおいしくて安い!」と地元で愛されるお店。手づくりのお惣菜が手頃な価格で味わえる、家庭的な雰囲気が魅力です。和牛のスジをトロトロになるまで煮込んだカレーも、どこかほっこり懐かしいおいしさ。しっかり味のしみた関東煮などをアテに飲んだあと、カレーで締めるというのも有りです。

🏠 ごはんや かれん



八尾市本町7-7-11
☎ 072-998-2115

【営業時間】
17:30~21:00 (L.O. 20:30)
【定休日】日曜、祝日



《ホームページ》

クーポンC

🍲 カレーコロッケ

60円(税込)

昭和40年の創業から地元で愛され続け、もはやここの揚げものは八尾市民のソウルフード的存在。もちろんカレーコロッケも絶品で、男爵芋や淡路島産の玉ねぎを使ったやさしい甘みと、カレースパイスの風味が絶妙にマッチします。揚げたてはもちろん、冷めてもおいしいのでお土産にもぴったり。

🏠 揚げもの屋 ひょうたん



八尾市萱振町3-118
☎ 072-997-1245

【営業時間】10:30~19:00
【定休日】水曜、第3木曜



《ホームページ》

クーポンD



🍲 グリーンカレー

900円(税込)

さまざまな国を旅した店主さんが営むカフェ。古い一軒家をリノベーションした心地いい空間でいただけるのは、旅先のタイで出会った味を再現したグリーンカレー。ココナッツミルクをたっぷり使った甘さの中にピリッとスパイスの辛さを感じる、やさしい味わいのグリーンカレーになっています。

🏠 ランモック カフェ ロフトン ウェアハウス Lammock cafe Lofton warehouse



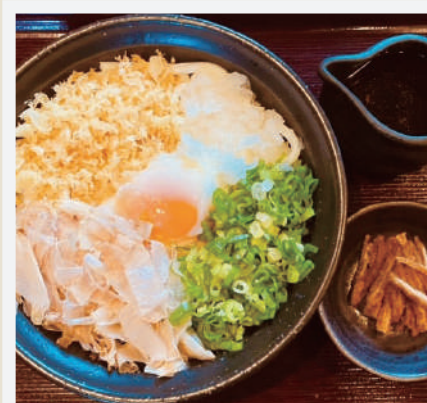
八尾市若草町4-1
☎ 072-926-4209

【営業時間】
11:00~16:00 (L.O. 15:00)
18:00~23:00 (L.O. 22:00)
【定休日】日曜、月曜



《ホームページ》

クーポンE

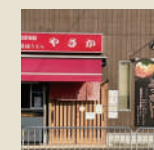


🍲 登録商標ぶっカレーうどん

800円(税込)

登録商標ぶっカレーは、八尾で生まれたやさかオリジナルメニュー。自家製麺に、鰹と昆布からとった秘伝のお出汁で炊き上げた「特製甘辛きつねあげ」と、スパイシーなカレー出汁をかけていただきます。サラサラとしたお出汁がやみつきに。えび天入りの天ぷらぶっカレーもおすすめ。

🏠 讃岐うどんやさか



八尾市南木の本4-18-74
☎ 072-992-0383

【営業時間】
11:00~15:00 (L.O. 14:30)
【定休日】
火曜(加えて不定休あり)



《Instagram》

クーポンF



🍲 カレーライス

700円(税込)

自家製カレーは香味野菜とハーブ、牛肉を丁寧に煮込んだスープストックに、炒めた玉ねぎの甘みとココ、キノコの旨味が溶け合う本格派。8種のスパイスの華やかな香りの後、辛さと旨味の余韻が広がります。

🏠 カフェ・プチブー Cafe Petite Pousse



八尾市教興寺1-82-1
☎ 072-921-7483

【営業時間】
9:00~15:30
(L.O. 11:00/15:00)

【定休日】
水曜、日曜、祝日、第1・3土曜



《Instagram》

クーポンG

こちらもおすすめ!



カレードリア
700円(税込)

ブラックカレーランチ

880円(税込)

黒いカレーの正体はなんと黒ごま!「カレーと黒ごまって不思議ですね。でも辛味と旨味のバランスが最高なんです!」と店主さん。黒ごまは、美肌効果や動脈硬化予防なども期待できるそうです。「少し辛いけど、やみつきになりそう」と好評を得ている栄養満点の黒カレー、ぜひ一度お試しあれ。

カフェ アンド スナック
cafe&shack くつろぎ



八尾市久宝寺2-2-3
☎ 072-970-6770
【営業時間】 8:30~20:00
(カレーの提供は11:30~14:00)
【定休日】 年中無休



《ホームページ》

クーポン H

カレーうどん

470円(税込)

前日から時間をかけて仕込んだ、具材の旨味が溶け込んだカレー。出汁もしっかりと効かせ、最初は甘味が、後からスパイシーさが味わえます。かけうどんに丼が選べるセットには、ミニカレーもスタンバイ。



選べるかけセット
580円(税込)

うどんふじ



八尾市光町1-53
プレイゾーンナイト&ティ2F
☎ 072-923-0045
【営業時間】
平日 朝3:00~16:00
土曜 朝2:00~16:00
日曜 朝2:00~8:00
【定休日】 祝日



《Instagram》

チキンカレー

900円(税込)

野菜から取ったスープをベースに、玉ねぎ、カシューナッツをペーストにして加え、数種類のスパイス等と合わせたクリーミーなカレー。辛いのが好きな方は、オリジナルのガラムマサラで調節してどうぞ。食後のデザートに、宮古島産モリンガや米粉、てんさい糖で作るヘルシーなシフォンケーキもおすすめ。

ゆるくカフェ



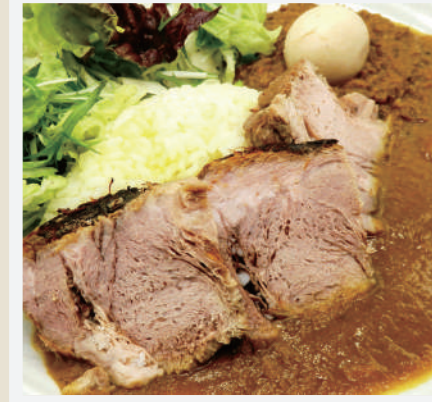
八尾市恩智中町3-1
☎ 090-3051-4426
【営業時間】 11:00~17:00
【定休日】 火曜+α

※茶吉庵イベントにより休みが変わります。茶吉庵イベントを含む、毎月のスケジュールをホームページに公開していますのでご確認ください。



《ホームページ》

クーポン I



オハバの角煮カレー

1,280円(税込)

築約90年の長屋を改装したカフェ。「オハバの角煮カレー」は、沖縄・公設市場の食堂のばあちゃんに教えてもらった角煮をオン・ザ・カレー。「ベジカレー」は欧風カレーとキーマの合いがけに、野菜をどっさり。

cafe KUKURU カフェ ククル



八尾市東本町3-2-29
☎ 072-989-7364
【営業時間】
平日 10:00~22:00
土・日・祝 10:00~19:00
(L.O.18:30)
【定休日】 月曜、第2・4火曜



《Facebook》

クーポン J

焼カレーパン 中辛

151円(税込)

焼きたてクロワッサンが人気の、住宅街にあるこちんまりとかわいいパン屋さん。こちらのカレーパンは油で揚げずに焼くスタイルで、オリーブオイルをかけながら香ばしく焼き上げます。揚げるよりヘルシーな上、時間が経ってもべつとりしないのが魅力。中のカレーは、辛さを控えたマイルドな中辛です。



クロワッサンの店 koyomi



八尾市東山本町3-2-27
☎ 072-924-2265
【営業時間】 8:00~18:30
【定休日】 日曜、月曜、祝日



《Instagram》

クーポン K

和牛カレーうどん

1,080円(税込)

昭和48年の創業以来、一番の人気メニューがカレーうどん。厳選した天然素材でとった和風出汁をベースにスパイスを効かせ、マイルドな辛さの奥に、本格手打ちうどんと出汁のおいしさが際立ちます。ほかに和牛すじ肉、神山鶏、天然えびのカレーうどんもあり、チーズや季節の野菜などトッピングも多彩。



手打うどん 白扇®



八尾市清水町2-1-27
☎ 072-993-3911
【営業時間】
11:00~14:00
17:00~20:00
【定休日】
水曜、第3水・木曜連休



《Facebook》

カレーうどん

900円(税込)

店主さん自慢の「カレーうどん」は、かつお出汁のよく効いた特製カレーと、毎日打ち立ての自家製麺の相性が抜群!「カツカレーうどん」は、カラッと揚げたてのトンカツをのせたボリューム満点の一品です。

こちらもおすすめ!



カツカレーうどん
1,250円(税込)

うどん処 加門



八尾市安中町3-1-23
☎ 072-994-6905

【営業時間】
11:00~14:00 (L.O.13:45)
17:00~20:00 (L.O.19:30)
(土日祝のみ夜営業)

【定休日】 年中無休
(年末年始のみ休み)



《ホームページ》

クーポン L

夢カレーケーキセット

1,540円(税込)

インド紅茶専門店のスパイスカレーは、高級なカルダモンをはじめ新鮮なスパイスをふんだんに使用。小麦粉は不使用、油はごく少量の体にやさしいマイルドなおいしさです。最高品質のアッサム茶葉を使った手作りの紅茶ゼリーと紅茶スイーツ、ダーズリンティまたはインド式煮込みミルクティーがセットに付きます。

紅茶専門店 ぞうさんの夢じかん



八尾市山本町1-9-4
☎ 072-924-3118

【営業時間】
11:00~21:00 (L.O.20:30)
【定休日】
年中無休(臨時休業の場合有り)



《ホームページ》

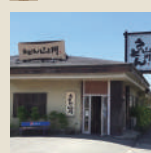
クーポン M

きつねカレーうどん

968円(税込)

うどん店ながら、ターメリック、コリアンダー、クミンなど約20種類のスパイスを独自にブレンドして作るカレーは本格派。ほどよく辛くてコクがある、うどんによく合うカレーに仕上がっています。その中でも人気No.1のきつねカレーうどんは、スパイシーなカレーと、甘く炊き上げたお揚げのハーモニーが絶妙!

うどん山川



八尾市沼4-37
☎ 072-971-1070

【営業時間】
11:00~22:00 (L.O.21:45)
【定休日】
年中無休(1/1~1/3のみ休み)



《ホームページ》

クーポン N



自家製スパイスチキンカレー

1,000円(税込)

フレンチをベースにした、カフェとワインとごはんのお店。自家製カレーは、オリジナルの配合でブレンドしたスパイスに鶏ガラでとった出汁や赤ワイン、アメ色になるまで炒めた玉ねぎなどを合わせたこだわりの一皿。シェフが試行錯誤して生み出したスパイスのハーモニーが、口いっぱいに広がります。

APETY



八尾市山本町南6-12-16
☎ 072-974-6961

【営業時間】
11:00~15:00 (L.O.14:30)
17:00~22:30 (L.O.21:30)

【定休日】 不定休



《Instagram》

クーポン O



カレーうどん

950円(税込)

モチモチとした歯ごたえと、ほどよいコシのある自家製麺が人気のうどん店。出汁を効かせた関西風のカレーうどんは、黒毛和牛を賢沢に使っています。ランチタイム(11:30~14:30)はなんと、うどんの大盛が無料といううれしいサービスも。白ごはんをセットにして楽しむのもおすすめです。

自家製麺うどん 和



八尾市桜ヶ丘3-95 1F
☎ 072-998-7001

【営業時間】
11:30~15:00 (L.O.14:30)
17:30~21:00 (L.O.20:30)

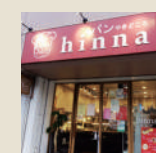
【定休日】 火曜

キーマカレーパン

194円(税込)

体にやさしい安心安全なパン作りがモットーのお店。カレーパンは、牛ひき肉と旬の野菜の旨味が詰まったキーマカレーがたっぷり!最初は甘く、後から辛さが追いかけてくる中辛です。生地のもっちり感と、ザクツクとしたパン粉の食感も魅力。中の野菜は季節ごとに変わるの、毎シーズンチェックを!

パンやきどころ hinna



八尾市光南町1-2-27
☎ 072-976-4088

【営業時間】 9:00~18:00
【定休日】
日曜、月曜



《Instagram》

クーポン P





使わないと
もったいない!

新Yaomania カレー号 スペシャルクーポン

割引やサービスなど、うれしい特典がいっぱい。
本誌だけのスペシャルクーポンを使って、八尾の
カレーをお得に楽しもう!

※クーポンは注文時にスタッフに提示してください

A インドレストラン
BINDU 八尾本店

お会計から **10%OFF**

※クレジットカード使用の場合は不可
※他のクーポンとの併用不可

【有効期限】2022年3月末

清

P6参照

B インドレストラン
BINDU リノアス八尾店

お会計から **10%OFF**

※クレジットカード使用の場合は不可
※他のクーポンとの併用不可

【有効期限】2022年3月末

清

P6参照

C ごはんや かれん

小鉢1品サービス

【有効期限】2022年3月末

清

P8参照

D 揚げもの屋 ひょうたん

500円以上お買上げで
コロッケ1ヶ
プレゼント

【有効期限】2022年3月末

清

P8参照

E ランモック カフェ ロフトン ウェアハウス
Lamrock cafe Lofton warehouse

ランチタイム ドリンク付き
900円 → **850円(税込)**

※ランチタイム(11:00~16:00)に限り使用可
【有効期限】2022年3月末

清

P9参照

F 讃岐うどん やさか

ソフトドリンク
ワンドリンクサービス

※クーポン1枚につき1名様まで
【有効期限】2022年3月末

清

P9参照

G カフェ プチブース
Cafe Petite Pousse

ドリンク1杯サービス

※お食事ご注文時に限る
※ランチセットはドリンク付きのため、
おかわりまたはテイクアウトができます

【有効期限】2022年3月末

清

P9参照

H カフェ アンド スナック
cafe&shack くつろぎ

ブラックカレーを注文の方に
アイス1つプレゼント

【有効期限】2022年3月末

清

P10参照

I ゆくるカフェ

ランチ、ケーキセットの場合
50円引き

【有効期限】2022年3月末

清

P10参照

J カフェ クル
cafe KUKURU

ジャケンで勝ったら
コロッケサービス

【有効期限】2022年3月末

清

P11参照

K クロワッサンの店 koyomi

700円(税込)以上のお買上げで
ラスク(150円)1袋
プレゼント

【有効期限】2022年3月末

清

P11参照

L うどん処 加門

うどんをご注文の方に限り
白ご飯をサービス

【有効期限】2022年3月末

清

P12参照

M 紅茶専門店 ぞうさんの夢じかん

ストレートティ2杯目サービス
ミルクティー・アレンジティー 半額

※本クーポンのみでの使用不可
【有効期限】2022年3月末

清

P12参照

N うどん 山川

クーポン1枚につき
おはぎ1個サービス

※店内飲食のお客様に限る
【有効期限】2022年3月末

清

P12参照

O アペティ
APETY

ランチタイム ※お一人様1回まで
1ドリンクサービス
(アルコール類等 一部対象外)

【有効期限】2022年3月末

清

P13参照

P パンやきどころ hinna

キーマカレーパン
194円 → **164円(税込)**

※1回限り。キーマカレーパン何個でもOK
【有効期限】2022年3月末

清

P13参照

今号の 八尾プレ

読者アンケートにご協力いただいた方
の中から抽選で**20名様**(2種類各10名)に、
「八尾きつね山カレー」をプレゼント!



合計
20名

八尾きつね山カレー

・小松菜チキングリーン(甘口)
・トマトボックスパイシー(中辛)

※商品詳細は **P7** をご覧ください!

読者アンケート
はこちらから!
(3/31締め切り)



上記二次元コードを読み
取って、読者アンケートにお
答えてください。当選結果は当
選者にのみメールでお知ら
せいたします。商品は八尾市
観光案内所までお越しいた
だき、「おみやげ自動販売機」
でお受け取りいただけます!



八尾市観光案内所 ☎072-997-6226

八尾市北本町2-1 ベントプラザ20号

営業時間 10:00~18:00(火曜休館)

※読者アンケートは、八尾市観光協会の
公式サイトからもご回答いただけます。

八尾市観光協会

検索