

える団体は7都市・団体のみだった。『よこすか海軍カレー』の強みは、「カレー」のまちおこしの先駆者として平成11年に事業をスタートしたことにあります。また、海軍カレーは、横須賀市内でしか提供できないルールを作るなど、長期にわたってブレない活動が実を結んだと言えます」とカレー総研の井上氏。



海軍カレーの他にも
「あるある」
 魅力的なカレー特集

ウッドアイランド



航空母艦「鳳翔」カレー
 1,500円

1922年に横須賀海軍工廠にて竣工した航空母艦にインスパイアされたカレーです。カレーの海に浮かぶライスの航空母艦！

横須賀市大滝町 1-4 (米海軍基地裏門横)
 ☎: 046-827-4790 営: 11:30~19:00
 (食材完食による早めの閉店あり)

休: 不定休 駐: 無 席: 22 卜: 不可
<http://okaimonoyasan.com/woodisland>

ハン
グ
リ
ー
ズ



黒毛和牛カレー
 1,600円

粗びきにした上質の黒毛和牛
 を両面軽く焼いてじっくり煮
 込みました。オリジナルスパ
 イスが決め手です。

横須賀市本町 3-31 ベイスクエア 204
 ☎: 046-824-3812 営: 11:00～22:00
 休: 不定休 駐: 無 席: 40 対: 不可

どぶ板食堂Perry



「幸せのオムカレー」
1,200円

少し辛めのビーフカレーに安田養鶏場の青い卵で作ったオムレツをトッピング 卵の甘みとカレーの辛さがベストマッチ。

横須賀市本町 2-19
 ☎: 046-874-9322 営: 11:00～翌 3:00
 休: 無 駐: 無 席: 31 特: 不可
<http://www.shellshellshell.com>



軍艦カレーの人気店として TV
でも話題の店！ 島風の他に
も三笠、金剛、陸奥、天龍な
ども人気。

横須賀市若松町 1-11-8 YY ポート横須賀
 ☎: 046-829-1221 営: 11:00~16:00
 (土日祝 20:00)
 休: 1/1~1/3 駐: 無 席: 50 訂: 可
<http://yokosuka-curry.com>



フランスの植民地時代のタイ・ベトナムで現地のフルーツを使い作られたカレーにホテルアレンジを加えました。
(サラダ・コーヒー付)

横須賀市走水 2
☎: 046-841-2200 営: 11:30~20:30
休: 無 駐: 有 (70 台) 席: 120 人: 可
<http://www.kannon-kqh.co.jp>

YOKOSUKA Shell



1921年に、横須賀海軍工廠で建造された戦艦「陸奥」の里帰りを応援するカレーです。

横須賀市本町 1-9 スズキ第2ビル 1F
 ☎: 046-876-5467 営: 10:00~17:00
 休: 無 駐: 無 席: 36 付: 不可
<http://www.shellshellshell.com>

インドネパールカレーNIRVANA



ネパールカレーライスSET
500円

ネパール・ヒマラヤのハーブ
を使った本格的なインド・ネ
パールカレーのセットです。

横須賀市大滝町 2-23 ミカサショッピングプラザB1
 ☎: 046-821-5227 営: 11:00～23:00
 休: 無 駐: 無
<http://www.indiannepalifoods.com>



**明治初期の「軽便カレー」と
平成のTSUNAMIカレー
が１皿で同時に味わえます！**

横須賀市本町 2-1-9
☎：046-827-1949 営：11:00～21:00
(土日祝 10:00～)

休：無 駐：無 席：76 カド：可
<http://navyburger.com>

明治開国カレー
918円

レストラン TSUNAMI

**レストラン
TSUNAMI**

カレー&グリル



**11種類の野菜カレー
1,080円**

体に優しい旬の野菜をたっぷり使った野菜カレーです。彩の良さも魅力です。

横須賀市本町 2-2-8
 ☎: 046-828-5273 営: 11:00~20:00
 (土日祝 10:00~)
 休: 無 駐: 無 席: 75 カ: 可
<http://navyburger.com>

※上記メニューの提供は 9/20～12 月末までとなりますが、店舗の都合により販売を中止する場合がありますのでご了承ください。

横須賀市で“分校”開催 カレー伝道師に認定



カレー大学

入学受付スタート

「カレーの知識を深め、極める」ことを目的として、カレーを体系的かつ実践的に学ぶことができる『カレー大学』。平成26年6月の開講以来、申込が毎回定員オーバー状態になっている。「カレーの街」を掲げる横須賀市で「カレー大学横須賀分校」が開講される。講師は日本のカレー界の第一人者、カレー総合研究所 井上岳久氏。事前学習課題+通学1日で、当日の修了試験をクリアすると「カレー伝道師」として認定される。

【開講日】12月3日（水）午前10時～午後16時【場所】横須賀商工会議所（横須賀市平成町2・14・4）【費用】37800円（入学金、受講料、教材費、資格認定料含む）

【申込】カレーの街よこすか事業者部会事務局（046・823・0402）Eメール：naoto@yokosukacci.com（住所、氏名、電話番号をお知らせください。入学要項を送ります）

カレー大学 開校内容
カレーがとことん学べる充実のプログラム

- 第1講座「カレー概論」
カレーとは何か
①カレーの定義 ②カレーの歴史知識 ③カレーの種類
- 第2講座「カレーの歴史」
カレーの歴史とカレーの発展
- 第3講座「カレー社会学」
カレーに関する文化と社会現象
- 第4講座「カレー商品学」
カレーの商品学
- 第5講座「カレー調理学」
カレーの調理法
- 第6講座「カレー食べ歩き」
カレーの食べ歩き

全国初の画期的教育事業

第4回「全校一斉カレーの日」 今年は10月17日に実施!!



今日 全校一斉カレーの日

カレーについて知ろう！
カレーの歴史、カレーの種類、カレーの調理法などについて学びます。

なぜ横須賀市では「全校一斉カレーの日」があるのか？
横須賀市は「カレーの街」であり、カレーの文化を大切にするため、全校一斉にカレーの日を実施しています。

カレーは何かから出来ているの？
カレーの歴史、カレーの種類、カレーの調理法などについて学びます。

カレーはどうやって作るの？
カレーの調理法、カレーの材料、カレーの味などについて学びます。

カレーフェスティバル
カレーの食べ歩き、カレーの調理法、カレーの味などについて学びます。

カレーの街よこすかTOPICS

【スカレー】生誕10年を迎えたマスコットキャラクターです。

【「カレーの街よこすか」バスが運行中】

POPなイラストが大人気のスカレーバスが市内で運行されています。

【よこすかカレーフェスティバル】

毎年5月に開催される、日本最大級のカレーイベントです。

カレーで“まち”を元気に“ひと”を笑顔に!

カレーの街よこすか公式ウェブサイト・Facebookページ

気になるお店やイベント情報をチェック! 「いいね!」して最新情報をGETしよう!

いいね! 3,500達成記念
いいね! 済みの携帯端末をイベント会場で提示すると特典があります。

よこすか海軍カレーガイドマップ

海軍カレーの食べ歩きに欠かせない公式ガイド。市内各駅・行政センター等で配布中! 公式ウェブサイトからもダウンロードできます。

秋のカレーイベントをご紹介します!

9月20日(土) 12:00~17:00
よこすかカレーゲーム

ベ이스ターズを応援しながら海軍カレーを食べよう!
(横須賀スタジアム《追浜》)



10月18日(土) 11:00~14:00
Yフェスタ追浜カレーバイキング

お好みの4種の海軍カレーを選べます! (500円) (京急追浜駅前)



11月1日(土) 10:00~15:00
YOKOSUKA 海道ウォーク「西海岸カレーフェア」

地域のカレー王座決定戦を実施します! (長井海の手公園ソレイユの丘)



12月7日(日) 11:00~15:00
年末チャリティーカレー

海軍カレーを食べてチャリティーに参加しよう! (横須賀中央駅前)



横須賀市では、市内の市立小学校の児童2万人以上が給食で一斉にカレーを食べる「全校一斉カレーの日」を実施している。

この取組は、平成24年2月に第1回目が開催され、今回の開催が4回目。学校では、給食メニューがカレーになり、全校で当企画のチラシが配布され、カレーの基礎を学習する。

公郷小学校では、総合学習時間枠で「カレーで学ぶ世界の文化」と題して、カレーの専門家を招いて特別授業を実施する。今年も、知名度No.1のご当地カレーと学校教育のタイアップ事業は、全国的な注目を集めている。

「特別授業を受けた生徒たちがカレー好きの大人になり、小学生の頃、カレー授業を受けたことを思い出し、てくれれば」とカレーの街よこすか事業者部会事務局の村尾さんは語る。

「よこすか海軍カレー」とは

明治41年に発行された「海軍割烹術参考書」には、日本海軍で提供されていた軍隊食のレシピが記されており、カレーライスの作り方についても記載があります。当時のレシピをもとに現代に復元したカレーが「よこすか海軍カレー」なのです。

【材料】牛肉(鶏肉)・人参・玉葱・馬鈴薯(じゃがいも)・塩・カレー粉・小麦粉・米【作り方】
①肉・玉葱・人参・馬鈴薯(じゃがいも)をサイコロのように細かく切り炒める。②フライパンに牛脂をひき、小麦粉を炒めてカレー粉・スープ・肉・野菜を入れ、弱火で煮込み塩で味を整える。③ご飯にかけて漬物類(チャツネ)を付けて提供する。

当時のカレーレシピ

明治41年に発行された「海軍割烹術参考書」には、日本海軍で提供されていた軍隊食のレシピが記されており、カレーライスの作り方についても記載があります。当時のレシピをもとに現代に復元したカレーが「よこすか海軍カレー」なのです。