

大阪道頓堀でたこ焼屋を45年営む店主

おすすめの

ミナミ絶品 カレー屋さん マップ



はじめに

筆者は、大阪道頓堀を総本店とする#たこ八という屋号でたこ焼屋を45年営む二代目店主である。東は銀座、西は岡山まで全国8店舗経営。

日々、旨いもんを探し求め、舌を鍛えて顧客満足度向上への努力を常とする文字通り飲食店店主。そんな店主が長年通いつめるミナミエリア限定のカレー屋・カレーうどん屋マップ。

食べログなどのサイト評価に惑わされない店選びをあなたにお届けします。

特に重要視している『味』基準は、先味はもちろんのことむしろ後味重視！帰り路にも美味しい！後ろ髪ひかれる～！鼻から抜ける息まで美味しい！いつまでもカレーが胃に残らない！そんな独自の視点で選んだ厳選6店舗を一挙公開。

ミナミに来た際は、どうぞご賞味ください。では、カレーの旅にいざ出発！

たこ焼屋 店主





インディアンカレー

住所: 大阪市中央区難波1-5-20

電話: 06-6211-7630

営業時間: 11:00~15:30/17:00~20:00 (L.O 19:45)

定休日: 水曜日 12月31日~1月2日

1947年創業、老舗中の老舗のカレー屋。いまや関西・関東に10店舗展開する。今回ご紹介するのは、インディアンカレー発祥の地である南店。メニューはシンプルにカレーのみ。



まず何より、座ってから10秒で提供されるスピード感が売り。
辛い旨い辛い旨いを繰り返す味。
トッピングのピクルスが中休みに。
卵の黄身をつぶしてマイルドに味変を楽しめる。隠し味は、コーラと
コーヒーだとか…、真相はいかに。ぜひご賞味あれ！



ミナミのたこ焼屋の僕は、
レギュラーサイズカレーに
卵トッピングが常。



大阪うどん いなの路

住所：大阪府大阪市中央区千日前1-8-2

電話：06-6210-4067

営業時間：11:00～20:00(金・土は22:00まで)

定休日：木曜(麺売り切れ次第終了)

2022年コロナ禍でオープンした新店。と思いきや、実は店主山根氏がレシピの残っていない「信濃そば」の味にほれ込み、長い歳月をかけて再現に成功したお店。肉うどんが有名。



お椀たっぷりに盛られたカレーだしに難波ネギ・肉たっぷりの出汁の効いたやさしいお味のカレーうどん。はやりの讃岐うどんではなく、そこまでコシのない丸い大阪うどんが売り。筆者もぶらっと入ってみたが、旨い！と感動。連日食すこともしばしば。ぜひご賞味あれ！



肉うどんが有名だが筆者はカレーうどん推し！



カレー天ぷらうどん

あさひ

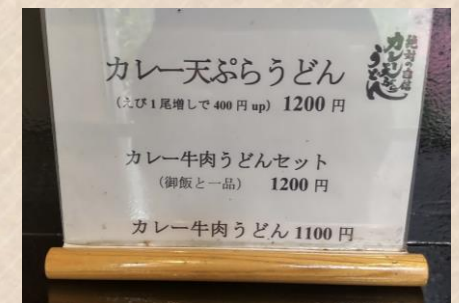
住所:大阪府大阪市中央区日本橋1丁目16-2
電話:06-6641-3102
営業時間:11:00~16:00

ご夫婦で50年以上営んでいる隠れた名店。黒門市場の裏にひっそりとたたずむ。



買い物ついでにたまたま入店したのが縁。そこから虜に。メニューは、カレー天ぷらうどんとカレー牛肉うどんのみという潔さ。両方食したが、やはりカレー天ぷらうどんが最高！

注文が入ってから一本一本揚げる海老天ぷら、おだし汁は本格的和風だしで、本当にやさしく丁寧な味が感じられる一品。
ご主人の「おまたせいたしました」の声に呼応して奥様からも「おまたせいたしました」と。高級料理屋で頂くごとく風情あるお店。
ぜひご賞味あれ！





サンマルク

住所:大阪府大阪市中央区難波1丁目なんばウォーク3-2
 電話番号:06-6213-6001
 営業時間:10:00~ 22:00

いわずと知れたチェーン店。
 といって侮るなかれ。コスパ最強の普段使い店。



おすすめはカツカレー980円。
 同店の経営は、実はとんかつKYK
 であり、カツカレーのカツがとにかく
 旨い！

そしてリーズナブル。

テーブルに置かれたレーズンやパイ
 ン、ナッツなど無料トッピングがコス
 パを引き上げる。



はり重カレーショップ

住所：大阪市中央区道頓堀1-9-17

電話番号：06-6213-4736

営業時間：11:00～21:30(LO21:10)

定休日：火曜日（祝日、祝日前日、12月は開店）

食い倒れの街大阪に大正8年に誕生した老舗中の老舗。黒毛和牛のすき焼きが有名。こちらは、本店隣に位置するカレーショップ。



洋食屋ならではの、欧風カレーが特徴で、余計な小細工なしに本当に懐かしい昔ながらのカレーを提供する。おすすめはビーフカツカレー。肉屋らしい極上のビーフカツがいただける。現在はインバウンドなど観光客でごった返す。ぜひご賞味あれ！



香吾芽

住所:大阪府大阪市中央区東心斎橋2-6-5 エイトワンビル 1階
 電話番号:06-6211-4192
 営業時間:18:00~翌1:30
 定休日:日曜日・祝日

香吾芽と書いて、かごめと読む。飲み屋ひしめくミナミの歓楽街にあるお店。カレーうどんが有名。



ミナミでの飲みの締めには最適な一品。うどんでもない、そうめんでもないその中間の細うどんが売り。
 難波ネギをたっぷり乗せて細うどんに絡みついたカレーだしが飲んだ胃袋にしびれる感覚。



思い出の味

スナック通いが日常だった時代。出前といえば、コレ。
 なつかしい～。