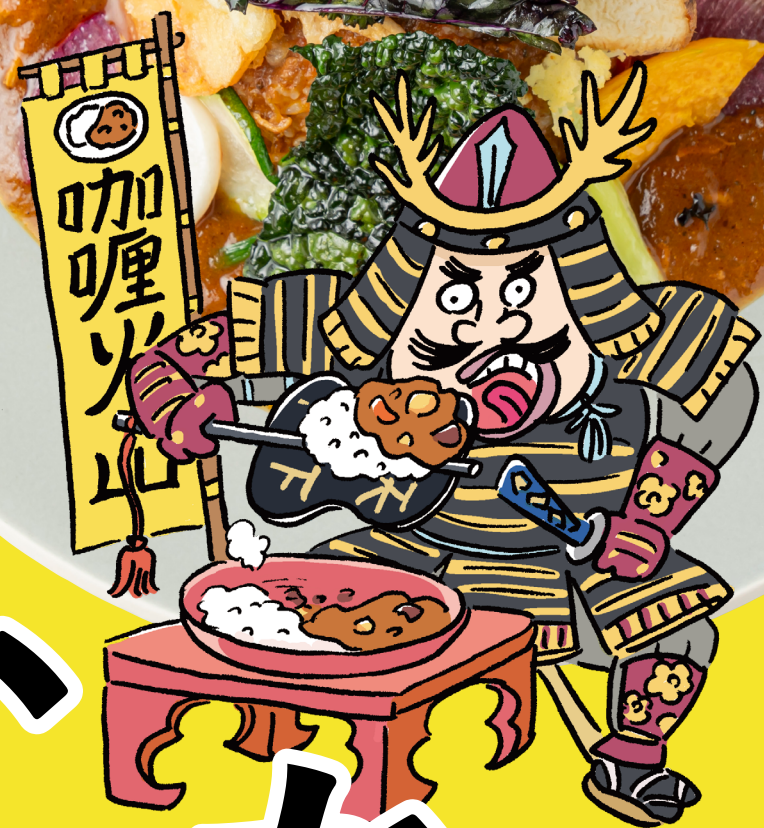


高槻、カレー、ラーメン問題。



多くの飲食店がひしめく高槻駅周辺だけ、特にカレー＆ラーメン店は激戦区状態！いま高槻市民を“没頭”させる2大グルメを深掘り！



カレー、ラーメン以外も！高槻にBOTTOしよう！

“高槻に行けば、好きなことに没頭できる”。そんな高槻市の魅力を、ビジュアル化するウェブコンテンツ。例えば「BOTTO将棋」「BOTTO戦国」など、一つひとつのテーマを掘り下げ、クスクスと笑える企画や動画コンテンツなど、さまざまな角度から高槻の魅力を紹介する。



Ramen

らーめん鱗 高槻店
☎072-685-4440 高槻市高槻町20-8 11:00～14:30 LO 17:00～21:30LO 無休 ramen-uroko.com

らあ麺屋 はりねずみ
☎070-9225-0225 高槻市野見町4-6 11:00～14:30 閉店(売り切れ次第終了、月2回夜営業あり) 不定休 ☎@harinezumi_17



まだまだある、高槻のラーメン情報はこちら！



麺屋 八海山
☎072-684-1778 高槻市芥川町1-14-9 11:30～14:30LO (売り切れ次第終了) 日・祝休&不定休 ☎@nakamura_honten

中村商店 高槻本店
☎072-668-1304 高槻市上田辺町4-14 11:00～22:00LO (金・土曜～23:00LO) 無休 ☎@nakamura_honten

あす流
☎072-648-4514 高槻市紺屋町8-30 2F 11:00～13:30LO (売り切れ次第終了) 月～水曜休 ☎@asuryu40

Curry

カトマンドゥカリ-PUJA松坂屋高槻店
☎080-3778-0990 高槻市紺屋町2-1 松坂屋高槻店B1 10:00～20:00閉店 不定休 (施設に準ずる) puja.ne.jp

欧風Curry MONZU
☎072-648-4536 高槻市上牧町2-2-22 ステップ上牧A棟201 11:30～14:30LO 火曜休&第1月曜休&第3月曜夜休 ☎@delivegefarm_uo



まだまだある、高槻のカレー情報はこちら！



808カレー&ベジタブル
☎050-8884-9108 高槻市芥川町2-14-3 島津ビル1F 11:30～14:30LO 17:30～20:00LO 火曜休&第1月曜休&第3月曜夜休 ☎@delivegefarm_uo

ゴーグー藤カレー
☎080-3758-9090 高槻市高槻町9-20 ブルーピア第1ビル103 11:00～14:00LO 18:00～20:30LO (SNS要確認) 水曜休 ☎@fujicurry.takatsuki

SHEEPかれー HOUSE
☎072-667-2677 高槻市松原町7-4 11:30～14:30LO 17:30～20:30LO 水曜休 ☎@sheepcurryhouse

【麺屋 八海山】の
味玉入煮干しそば 1,100円

全粒粉をブレンドした極太の自家製中華麺は、うどんの製法で作られたもの。それを、全国各地から取り寄せた煮干しを季節に合わせてブレンドしたスープに使用。背脂たっぷりの見た目とは裏腹に、うどんダシのようなさっぱりスキップとした味わいに誰もが驚かされる。新潟・燕三条系のラーメンをベースにしつつ「ラーメンとは言ってない」と店主が語る、ハイブリッドな一杯。



燕三条系から独自進化
麺類からいい所取り!

2種のスープが絶妙な
金色に輝く一番人気



【808カレー&ベジタブル】の
808野菜増しカレー 1,200円

摂津峡の近くで育てた自家栽培の野菜を含めた15〜20種類の旬野菜をてんこ盛りに。しかも野菜に合わせて「マリネ」「グリル」「フリット」と調理法を変えているので、ひと口ごとに味や食感が変化するのも魅力。牛すじとチキンの2種類を合わせたカレーはトマトの酸味が効いて、野菜の味を引き立てる。すでに【将棋会館】に来る棋士たちを虜にしているというのも納得の、ヘルシーなカレーだ。



808カレー&ベジタブル

農家修業中でもある店主が、野菜のおいしさを広めるために2022年にオープン。グリルチキンカレー1,200円など、肉や魚の入ったカレーもあり。ディナー限定メニューにも注目。●高槻市芥川町2-14-3 島津ビル1F ☎050-8884-9108 11:30〜14:30LO 17:30〜20:00LO 火曜休&第1月曜休&第3月曜夜休 @delivegefarm_uo



麺屋 八海山

極太麺&背脂&煮干しが特徴の「燕三条系」のラーメンを、大阪で初めて提供したことも知られる。駅近の行列店だが、13時以降は比較的に入りやすい。昼酒が許されるなら、日本酒『八海山』1合500円とのマリアージュを。●高槻市芥川町1-14-9 ☎072-684-1778 11:30〜14:30LO(売り切れ次第終了) 日・祝休&不定休



中村商店 高槻本店

高槻の名店[きんせい]のセカンドブランド店。とんこつや醤油などの多彩な麺メニューを揃えているのが特徴。季節限定も豊富。イベント出店で人気を博し、最近レギュラー入りのホルモンまぜそば1,200円も推し。●高槻市上田辺町4-14 ☎072-668-1304 11:00〜22:00LO(金・土曜〜23:00LO) 無休 @nakamura_honten



定番チキンカレー+α
一期一会のスパイスカレー

【グーグー藤カレー】の
2種あいかけカレー
(半熟スパイス卵トッピング) 1,550円

定番は、マリネすることで柔らかくした鶏肉をコナツベースで煮込んだチキンカレー。あとは月替わりのカレー(取材時は海老だしキーマ)や、仕入れに応じて2、3日限定で提供されるカレーなど、メニューは非常に気まぐれ。しかもホタルイカや菜の花など、おそスパイスカレーと結びつかない材料が使われることも。とはいえ辛さも油も強すぎず、食後感が軽くサラツと食べられるというのはどのカレーも共通だ。



【あす流】の
塩ラーメン 1,000円

高槻の鶏料理の名店【かしわ つるや】から仕入れた朝びき鶏の鶏ガラ+大量の葉物野菜などと煮込んだスープに、貝柱のエキスと2種類の塩を効かせた塩ダレのコンビネーション。最初はオーソドックスな味と思わせて、野菜から出た甘みや刻み大葉の香りが、後を追うように広がる。極細の多加水麺もツルツルと滑らかな口当たりで、かつては朝ラーメンとして提供していたのも納得の優しい味だ。



あす流

「よそではやってないスタイル」を探索して行き着いたのが、ラーメン店では珍しい立ち食いスタイル(テーブル席もあり)。それゆえに回転は早い。人気の薬味、ピリツとした干し貝柱の塩辛(80g500円)は購入もできる。●高槻市紺屋町8-30 2F ☎072-648-4514 11:00〜13:30LO(売り切れ次第終了) 月〜水曜休 @asuryu40



高槻を代表する2大グルメ。
カレー&ラーメン
激戦区MAP。

多くの飲食店がひしめく高槻駅周辺の2大グルメに注目! 大阪を代表する塩ラーメンをはじめ、独学系スパイスカレーや、野菜マシマシカレーなど、ここでしか味わえないメニューをご紹介します!

取材・文/吉永美和子 写真/山元裕人 藤田晃史 イラスト/辻井タカヒロ



トッピングで変化自在
本能の赴くまま頼もう!

【SHEEPかれーHOUSE】の
トンカツかれー 1,050円

鶏肉や果物をトロトロになるまで煮込んだ、甘みのあとから辛さがカット!とやって来るかれー650円〜は、単品でも満足できるけど、特筆すべきはフリーダム極まりないトッピングメニュー。ロース肉のトンカツ300円など10種類以上もあるトッピングは、どんな組み合わせにも応じてもらえるので、複数種類をオーダーする猛者も。まろやかな風味になる、ホワイトソースの味変もぜひお試しを。



グーグー藤カレー

夜限定でライスをタイビーフン(センレック)に変えることもできる。カレー風味の粕汁がメインの朝定食がある日も。メニューや営業時間はやや不規則なのでSNSのチェックを。●高槻市高槻町9-20 ブルーピア第1ビル103 ☎080-3758-9090 11:00〜14:00LO 18:00〜20:30LO(営業時間はSNS要確認) 水曜休 @fujicurry.takatsuki



SHEEPかれー HOUSE

間借りカレー店を経て2022年に開店。米は「お米マイスター」のいる[川居精米所]、コロケやミンチカツは「ミートモリタ屋」からと、地元の店と提携。夜にはビールにカレーコロケ&枝豆が付いたちょい飲みセット1,100円も。●高槻市松原町7-4 ☎072-667-2677 11:30〜14:30LO 17:30〜20:30LO 水曜休 @sheepcurryhouse

