

毎日(20)食限定販売

# 豊橋カレーうどん

みんな同じでみんな違う  
豊橋カレーうどん

【豊橋カレーうどん】の5箇条

- 自家製麺を使用する
- 器の底から、ご飯・とろろ・カレーうどんの順に入れる
- 豊橋産ウズラ卵を使用する
- 福神漬又は巻漬を添える
- 愛情を持って作る

【豊橋カレーうどん】の食べ方

驚きの2層構造にびっくり!  
二度おいしいのが「豊橋カレーうどん」

POINT

- うどんを食べず、とろろの下から「とろろ」のつたごはん「か」が出てくる!
- カレーと絡めて「二度目の味を楽しむ」

## えらんで楽しい ココでしか味わえないイチオシの 豊橋岩田店限定メニュー

**第3位**  
人気ランキング

980円

やわらかお肉がクセになる!  
**豚しゃぶ**  
豊橋カレーうどん

**おこさま**  
とよはしカレーうどん

ドリンク付 カンパウ・ス・カクダ・アミノ酸・乳酸菌  
おまけ引き換え券付 特典あり(100円)

ドリンク付き★おまけ付き★  
ライス・とろろ・うどん・うずら・ソーセージ!  
とろろが苦手でしたらおまけすることもできます。  
お子さまサイズのものはおまけいたします。

きょうもニコニコ♪  
かぞくみんなでニコニコ♪

450円

- 豊橋カレーうどん 730円
- コーン豊橋カレーうどん 830円
- やさい豊橋カレーうどん 930円
- きのご豊橋カレーうどん 930円
- 完熟トマト豊橋カレーうどん 830円
- ソーセージ豊橋カレーうどん 980円
- 量も辛さもトッピングも自由自在  
**ライス大盛り出来ます。**  
プラス100円でライス量2倍★  
**辛さ選べます。1辛~10辛**

**第2位**  
人気ランキング

910円

とろ〜リチーズがたまらない!  
**チーズ**  
豊橋カレーうどん

**納豆**  
豊橋カレーうどん

880円

980円

**ロースカツ**  
豊橋カレーうどん

800円

**半熟たまご**  
豊橋カレーうどん

**第1位**  
人気ランキング

1080円

店長オススメ  
最強のコラボ!  
チーズ+コーン+半熟たまご  
**よくばり**  
豊橋カレーうどん

930円

**イカ**  
豊橋カレーうどん

**あげナス**  
豊橋カレーうどん

880円

日本で唯一のうずら専門農協 ひなちゃん親子 マスコットキャラクター

豊橋養鶏農業協同組合協賛

# 豊橋産うずら卵シリーズ

**豊富な「美容ビタミン」**  
うずら卵には、ビタミンB2が鶏卵の約1.5倍も含まれています。このビタミンB2は、美容ビタミン・発育ビタミンとも呼ばれ、健康な皮膚・髪や爪をつくり、エネルギー代謝を促進する働きも持っています。しかし、ビタミンB2は身体に貯めておけないため毎日摂取することが大切です。

**完全栄養食品**  
たまごの栄養素は、炭水化物・脂質・たんぱく質ミネラル・ビタミンの五大栄養素の他、不足しがちなビタミン(ビタミンA・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD・ビタミンB12)や鉄分・マグネシウム・カルシウムも豊富に含まれており、不足しているのはビタミンCと食物繊維位で完全栄養食品と呼ばれています。

**全国一の産地豊橋**  
愛知県はうずら卵の生産では全国シェアの約70%、さらに豊橋地域は県全体の約80%を占め全国一の産地を形成しています。現在25戸の農家が約312万羽を飼育し1日当たり250万個余の産卵量です。

**老化を予防する**  
ビタミンAが暗視野能力を高め、B1やB2の働きと一緒に眼精疲労を取り除き、視力向上に働く。鉄分が貧血を予防し、ビタミンB12が悪性貧血予防に有効に働く。そして、ビタミンEが老化を予防する。

**新登場!**  
**うずらたまごサラダ**

シャキシャキ玉ねぎと  
うずらがナイスマッチ!

330円

**新登場!**  
**うずらゴロゴロ**  
豊橋カレーうどん

プリプリうずらが8コ

850円

**栄養成分表示**  
(鶏卵 100g 当たり)

エネルギー	182 kcal
たんぱく質	11.0g
脂質	14.1g
炭水化物	0.6g
ナトリウム	210mg

