



「カレーでみんなを幸せにしたい！」
 一杯のカレーでどれだけの人に感動を与えることができるのだろうか…
 そんな思いから始まったのがベビーダカレー工場です。
 ベビーダカレー工場のカレーは「野菜の水分カレー」。玉ねぎ・トマト・大豆をふんだんに使って野菜の甘みを十分に生かしつつ、独自に配合した十数種類のスパイスとナッツの風味を加えた、オリジナルカレーです。「誰もが笑顔になれる美味しさ」を目指したカレーで、どのメニューにも二種類のポテトにひじきを加えて和風味に仕立てたポテトサラダが付きまします。また、ベジタブルカレーにはだしと酢で味付けされた10種類の野菜がトッピングされています。テイクアウトも好評とのことです。
 令和4年11月1日よりヨングーキッチンとのコラボが始まり、オムライスも仲間入りしました。もちろん、サラダ付きです。野菜の水分カレーと名物オムカレーを食べに、一度お店にお越しくださいね！



店舗外観



ベジタブルカレー



バーグ&ベジタブル オムカレー



キッズルーム有



くつろげる店内

カレールウは小麦粉を使っていないので あっさり食べられます。



人気の黒川 ベビーダカレー



テイクアウトも人気

令和4年12月現在