



よこすか海軍カレー
横須賀海自カレー

ガイドブック

「よこすか海軍カレー」とは？

What is “Yokosuka KAIGUN (Navy) Curry?”

明治41年に発行された「海軍割烹術参考書」^{かいぐんかつぼうじゆつさんこうしょ}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^{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。

現在認定店は40店舗を超え、基本のレシピに各店のアレンジを加えたカレーが提供されています。

よこすか海軍カレーは栄養バランスを考慮し、サラダと牛乳を必ず添えることが提供のルールとなっています。

The recipe for curry rice is in the *Navy Cooking Reference Book*, published in 1908, which collects cooking recipes from the Imperial Japanese Navy at the time. The original curry recipe from that time continues to live on today through “Yokosuka KAIGUN (Navy) Curry.”

Yokosuka KAIGUN (Navy) Curry is currently arranged and served at over 40 approved restaurants. As a rule, it must also be served together with salad and milk in order to be nutritionally balanced.

当時のカレーレシピの要約

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。



海上自衛隊提供

「カレーの街よこすか」とは

明治初期に日本海軍で蔓延していた脚気^{かっけ}の予防法を確立したのは後に海軍軍医総監となる高木兼寛^{たかぎかねひろ}でした。その時に採用されたカレー風味のシチューに小麦粉でとろみをつけたメニューが現在のカレーライスの原型になりました。海軍とともに歩んできた街・横須賀。横須賀はカレー発信の地なのです。



高木兼寛

(提供：東京慈恵会医科大学)

も く じ

■ よこすか海軍カレー	8
■ よこすか海軍カレーパン	18
■ よこすか海軍カレーレトルト	20
■ 横須賀海自カレー	24
■ オリジナルカレー	29
■ よこすか海軍カレー関連商品	31
よこすかカレーMAP	40

カレーの街よこすか、
本ガイドブック掲載店について
詳しくは下記をご覧ください。



カレーの街よこすか加盟店
公式WEBサイト
<https://kaigun-curry.net/>



ヨコスカイチバン
カレー特設サイト
<https://www.sukaichi.com/curry.php>



カレーの街よこすか ～これまでのあゆみ～

平成11年5月20日、海上自衛隊横須賀地方総監部、横須賀市、横須賀商工会議所の3機関により「カレーの街宣言」が行われ、「カレーの街よこすか推進委員会」が発足しました。当時、全国的にも数少ない「食」による街おこし」として、数多くのメディアにも取り上げられました。

カレーのブランド名に「よこすか」を冠することで、「カレー＝横須賀」のイメージ定着を図り、以来、街おこし事業として、「横須賀」を全国に発信し続けています。

開始当初は、15社だった協力事業者は、現在、約100社の登録事業者による「カレーの街よこすか事業者部会」へと発展しました。

20年間で「よこすか海軍カレー」を中心に「オリジナルカレー」「カレーパン」「レトルト商品」「お菓子」「雑貨」等、ジャンルにとらわれない商品を展開しています。

また、平成27年からは、海上自衛隊横須賀地方総監部の協力のもと、自衛隊艦船の料理長のレシピを事業者が再現した「横須賀海自カレー」をスタートさせました。

今では横須賀のご当地グルメとしても広く知られ、市外からも数多くの観光客が「よこすか海軍カレー」を目当てに訪れます。「よこすか海軍カレー」は、横須賀の魅力を伝える一翼を担っているのです。

TOPICS

全校一斉カレーの日

平成24年2月24日、横須賀市の市立小学校47校及び特別支援学校2校において、給食の献立が全てカレーライスとなりました。現在も年1回、継続事業として実施されています。中学校完全給食が始まったのを機会に令和4年からは市立中学校23校でも「全校一斉カレーの日」をスタートしました。

チャリティー活動

例年12月には「歳末たすけあいチャリティーカレー」を実施し、チャリティーカレーの収益金は全額、「神奈川新聞歳末たすけあい募金」を通じて福祉事業に寄付しています。また、年末には、児童養護施設「春光学園」(小矢部)、「しらかばこどもの家」(長瀬)へ施設訪問し、子どもたちにカレーの夕食を提供しています。

全国の「食」イベント・市内イベントでのPR活動

「会津ブランドものづくりフェア」(福島県会津若松市)

「土浦カレーフェスティバル」(茨城県土浦市)

「旧軍港四市グルメ交流会」

(広島県呉市・長崎県佐世保市・京都府舞鶴市・

神奈川県横須賀市)

「えひめ・まつやま産業まつり」(愛媛県松山市)

など、友好都市やカレーによる街おこし事業をすすめる地域の「食」のイベントに出展し、よこすか海軍カレーを全国にPRしています。

「よこすか海軍カレー誕生」 エピソード

平成10年12月、海上自衛隊地方総監の退官を前にお別れパーティーが海上自衛隊 田戸台分庁舎で開かれました。その席上で総監が、「呉市と舞鶴市では、両市が本家争いをするなど、肉じゃがを“まちおこし”に繋げているが、カレーライスが庶民の食卓に普及したのは海軍のカレーにルーツがあるので、海軍の街である横須賀でカレー発信の地として、“カレー”を地域の活性化に利用してみてもは」という趣旨の話がされました。

この話を受けて横須賀市役所、横須賀商工会議所、海上自衛隊の3者で調査、検討がはじめられ、旧日本海軍で提供されていたカレーを現代に再現する方針が決定しました。平成11年5月20日、横須賀市は「カレーの街宣言」を行い、「カレーの街よこすか推進委員会」が発足しました。

これが全国的にも初の試みとなる、横須賀市役所・横須賀商工会議所・海上自衛隊の3者が協力して行う「カレー」による街おこしのスタートとなったのです。

カレーの街よこすか推進事業のメインブランドは、海軍割烹術参考書（明治41年）に記載のある「カレイライス」の作り方をもとにして、現代に復元したカレー“よこすか海軍カレー”とすることが定められました。

カレーメニューの提供、商品の開発、販売は横須賀商工会議所に事務局を置く「カレーの街よこすか事業者部会」が担うこととなり、平成12年には「よこすか海軍カレー」の商標登録が認められました。



これにより、市内でのよこすか海軍カレー提供の他、お土産用“よこすか海軍カレー”レトルトの製造販売、海軍カレー関連商品の販売もスタートし、加盟事業者は年々増加を続けています。平成11年の発足当時15社の協力によりスタートした“カレーの街よこすか推進事業”は、令和7年には登録事業者数約100社を数えるまでになっています。

よこすか海軍カレー

「よこすか海軍カレー」は横須賀市内でしか提供できません
認定店は40店舗以上！
お気に入りの店舗、見つけてみませんか？

ウッドアイランド カレーレストラン

40年以上同地で営業を続ける老舗の海軍カレー店。第1回よこすかカレーフェスティバル・人気店コンテスト1位受賞。

大滝町1-4
(米海軍基地裏門横)
▶MAP P42④
☎046-827-4790



よこすか海軍カレー
辛さ：★★

コーラル

旨味とコクを増大させる隠し味のケチャップと、とろとろに煮込まれた具材は相性抜群。爽やかな辛さがあとを引く大人の一皿。

久里浜8-17-20
▶MAP P41④
☎046-835-0241



よこすか海軍カレー
辛さ：★★★★

カレーハウス CoCo壱番屋 横須賀中央駅前店

ココイチ伝統のビーフソースをベースにした海軍カレー。人気トッピングを駆使して自分好みにアレンジを楽しめる。

若松町1-11-10 1F
▶MAP P42④
☎046-824-1391



よこすか海軍カレー
辛さ：★★★

ハンダグリーズ

野菜をベースにしたルーと、主張しすぎないスパイスが特徴。まろやかな味わいは幅広い年齢層にマッチする舌ざわり。



本町2-4 2F
▶MAP P40Ⓐ
☎046-807-2420



よこすか海軍カレー
辛さ：★★

猿島オーシャンズキッチン

横須賀野菜をじっくり煮込んで旨味を引き出したマイルド味の海軍カレー。ビールで煮込んだ鶏肉が味のアクセントに。



猿島1
▶MAP P43Ⓚ
☎080-7938-1349



よこすか海軍カレー
辛さ：★

レストラン オールシーズン

2日間煮込んだルーにリンゴとバナナを隠し味にチョイス。まろやかな味を演出し年齢を問わず楽しめる一皿。



不入斗町1-2
サブアリーナ1F
▶MAP P41Ⓔ
☎046-821-0420



よこすか海軍カレー
辛さ：★★

横浜横須賀道路 横須賀PA (上り線)

柔らかく煮込まれた牛肉やニンジン、ジャガイモとフルーティな味わいのコラボ。じわじわと来る辛さも癖になる。



平作4-729-4
▶MAP P40
☎046-852-4130



よこすか海軍カレー
辛さ：★★

横須賀海軍カレー本舗

レシピを精巧に再現した王道の海軍カレー。具材ごとに仕立てる調理スタイルは素材の味をより一層引き立たせる。

若松町1-11-8
▶MAP P42⑧
☎046-829-1229



よこすか海軍カレー
辛さ：★★★



チーズモックinすえひろ

隠し味に使用している牛肉の背脂と酸味を抜いたトマトが、カレーの旨味とコクを引き立てる。奥行きのある一皿をご堪能あれ。

安浦町2-26
▶MAP P42①
☎080-2344-8455



よこすか海軍カレー
辛さ：★★★



YOKOSUKA SHELL

ホロホロになるまで煮込んだチキンに程よいスパイスが香る家庭的な味。付け合わせの唐揚げとポテトで満足度◎。

本町1-9
鈴木第2ビル1F
▶MAP P42⑨
☎046-876-5467



よこすか海軍カレー
辛さ：★★★



どぶ板食堂Perry

伝統的なレシピに則った王道の海軍カレーに、少しピリッとした辛さを楽しめる一皿。

本町2-19
▶MAP P40④
☎046-807-5441



よこすか海軍カレー
辛さ：★★★★



メルキュール横須賀

隠し味のかつおだしが旨みを引き立てる、コク深くとろみのある海軍カレー。



本町3-27
▶MAP P40①
☎046-821-1594



よこすか海軍カレー
辛さ：★

レストラン TSUNAMI

2日間仕込んだ牛肉と野菜や果物、ワインをベースに30種類のスパイスで作る正統派欧風カレーです。



本町2-1-9 飯田ビル
▶MAP P40①
☎046-827-1949



よこすか海軍カレー
辛さ：★★★

ダッキーダック

人参・玉ねぎは甘く、ジャガイモは芳ばしく香る。存在感のある具材をスパイシーなルーが包み込み、複雑な味わいを演出する。



本町2-1-12 コースカ
ベイサイドストアーズ3F
▶MAP P40①
☎046-828-3240



よこすか海軍カレー
辛さ：★★★

横須賀温泉湯楽の里 お食事処 天風

レシピを忠実に再現した王道の海軍カレー。ほどよい中辛は自然と身体に馴染む味わい。追加料金で選べるトッピングで食べ応えアップ。



馬堀海岸4-1-23
▶MAP P41①
☎046-845-1567



よこすか海軍カレー
辛さ：★★★

インド・ネパール料理 ニルヴァーナ

本場ネパールのカレーを日本人向けにアレンジ。さらさらとしたルーは野菜の甘みが溶け出している。

大滝町2-23 B1F
▶MAP P42②
☎046-821-5227



よこすか海軍カレー
辛さ：★★



レストラン Rico カウベル

野菜と牛肉を1か月煮込んだ濃厚フンドボーで作る洋食店の味。スパイシーなルーとゴロっと大きな具材は満足間違いなし。

衣笠栄町1-70
プラザ衣笠仲通りビル1F
▶MAP P41③
☎046-851-5913



よこすか海軍カレー
辛さ：★★★★



TSUNAMI BOX

2日間仕込んだ牛肉と野菜や果物、ワインをベースに30種類のスパイスで作る正統派欧風カレーです。

本町2-5-4
▶MAP P40④
☎046-828-5273



よこすか海軍カレー
辛さ：★★★



MIKASA CAFE

10種のスパイス香るビーフカレー。小麦粉を馴染ませ、ほろほろになるまで煮込んだビーフは味に深みとコクを与える。

本町3-33-3
▶MAP P40④
☎046-822-3857



よこすか海軍カレー
辛さ：★★



佐野天然温泉 湯処のぼり雲 食事処 海山十題

一晩寝かせたルーは食材のうまみが溶け込む。素揚げされたジャガイモがアクセントとなりスプーンが止まらなくなる一皿。

佐野町4-5
▶MAP P41⑥
☎046-851-2617



よこすか海軍カレー
辛さ：★★★



インド・ネパールカレーハウス サリナ

辛さ控えめなチキンと野菜のカレー。インドの五つ星ホテル出身のシェフが日本人向けにアレンジした海軍カレー。

大滝町2-21 新華ビル2F
▶MAP P42⑧
☎046-845-6789



よこすか海軍カレー
辛さ：★



ご当地グルメレストラン LAUNA

大きめカットの食材がゴロゴロ！食材を楽しむ王道ともいえる海軍カレー。当店大人気メニュー。メディアで多数紹介された話題のお店。

本町1-15-11
▶MAP P42⑧
☎046-854-5688



よこすか海軍カレー
辛さ：★★



HONEY BEE

5時間煮込んだビーフとその出汁を使ったカレーソースが特徴の欧風カレー。付け合わせのポテトチップでの「味変」は必須。

本町2-1 本町ビル1F
▶MAP P40④
☎046-825-9096



よこすか海軍カレー
辛さ：★★



CHARA

走水水源の水で煮だしたスープと、じっくり炒めた餡色玉ねぎ、5時間煮込んだビーフは相性が抜群。まろやかさの中に香ばしさを感じられる一皿。

本町1-2

▶MAP P42④

☎046-821-1851



よこすか海軍カレー
辛さ：★★★



HONCH SHELL

やわらかく煮込まれた具材が濃厚なルーとの一体感を演出する一皿。大サイズの唐揚げも食欲をそそる。

本町3-6

▶MAP P40④

☎046-815-0583



よこすか海軍カレー
辛さ：★★



ゴルカパレス GORKA PALACE

ネパール仕込みの本格派が海軍カレーに挑戦。存在感のある具材が特徴で、辛さは控えめ。

大滝町1-21

ジュネス横須賀1F

▶MAP P42④

☎046-874-8528



よこすか海軍カレー
辛さ：★★



魚藍亭

ビーフの旨味を引き立てる甘めのルーに、食べ応えのある大きめの具材。よこすか海軍カレー認定第1号店の名に恥じぬ味わい深さがここにはある。

若松町3-13-1

▶MAP P42④

☎046-854-7470



よこすか海軍カレー
辛さ：★



グリル&カフェ アルフレッド

野菜を煮込んだベースのルーはコクとまろやかさ、野菜の旨味があふれ出る。緻密に計算されたスパイスの組み合わせが食べ応えを倍増させる。

本町2-4 1F
▶MAP P40④
☎046-807-2420



よこすか海軍カレー
辛さ：★★★



横須賀ビール

ビールで煮込む唯一無二の製法は、チキンの旨味と柔らかさを引き出す。素材にこだわる「ブルワリーカレー」をご賞味あれ。

大滝町1-23
▶MAP P42⑧
☎046-874-8588



よこすか海軍カレー
辛さ：★★



炭火焼 タイガー

精肉店「松坂屋」の直営店。和牛を贅沢に使用した濃厚な味わい。アクセントに添えられている焼肉がとろける美味しさ。

若松町2-7
ミウラプラザビル4F
▶MAP P42⑧
☎046-821-4129



よこすか海軍カレー
辛さ：★



横須賀海軍カレー本舗 ベイサイドキッチン

小さく角切りしたたっぷりの具材から溶けだした旨味と、ほどよい辛さが特徴。食べ放題の「空自空上げ」とも相性抜群。

本町2-1-12 コースカ
ベイサイドストアーズ
1F 102
▶MAP P40④
☎046-874-7179



ビュッフエスタイル
辛さ：★★★



よこすかグルメ艦隊！！

横須賀で、コク深く濃厚な味わいの「よこすか海軍カレー」を楽しめる一軒。じっくり仕上げた奥深いおいしさは、一度食べるとまた味わいたくなる魅力です。

本町2-1-12コースカベイサイドストアーズ2F イオン内うみ側フードコート

▶MAP P40㊤

☎046-845-6844



よこすか海軍カレー
辛さ：★★★

やんちゃ家

炭火で炙った鶏肉と自家配合のスパイスが味の決め手。飲み会のメとしてハーフサイズも提供。

若松町1-12
小瀬村若松ビル1F

▶MAP P42㊤

☎046-825-2526



よこすか海軍カレー
辛さ：★★★★

東京九州フェリー 横須賀ターミナル

懐かしさを感じる深い味に仕上げた海軍カレー。マイルドな味の中に深いコク！お子様でも安心して召し上がれる味つけ。

新港町11-4
▶MAP P43㊤
☎046-812-9110



よこすか海軍カレー
辛さ：★★★

東京九州フェリー はまゆう・それいゆ

太平洋の大海原を眺めながら食べる牛肉たっぷりのマイルドなカレーは非日常のひと時を楽しめる。

新港町11-4
▶MAP P43㊤
☎046-812-9110



よこすか海軍カレー
辛さ：★★★

レストラン リヨン

よく煮込んだ小さめの具材で、さらっとした口当たり。マイルドな甘みの中にスパイスがピリッと効いた味わい。

長井4 長井海の手公園
ソレイユの丘内
▶MAP P43①
☎046-857-6724



よこすか海軍カレー
辛さ：★★★



HONEY BEE いちごよこすかポートマーケット店

デミグラスソースが決め手の欧風王道海軍カレー。5時間じっくり煮込んだ牛肉が柔らかい舌触りを演出する。

新港町6
▶MAP P43②
☎046-823-1015



よこすか海軍カレー
辛さ：★★★



グリルとぽ

ステーキ店が提供する海軍カレー。ステーキ用牛肉の端材をたっぷり使用し、じっくり煮込んだ濃厚な旨味があとを引く。

本町2-1-12 コースカ
ベイサイドストアーズ3F
▶MAP P40③
☎046-854-4299



よこすか海軍カレー
辛さ：★★

認定
制度

カレーの街よこすかでは、メインブランドである「よこすか海軍カレー」のクオリティを一定水準以上に保つため、認定制度を採用しています。

原則として月1回行われる「カレーの街よこすか事業者部会役員会」で承認されたカレーだけが、「よこすか海軍カレー」の名称で販売を許可されています。

よこすか海軍カレーパン

「よこすか海軍カレー」を
ベースに使用したカレーパンです
海軍カレー同様、全国的な知名度を誇るご当地パンです
お店で揚げたてのカレーパン、食べてみてくださいね

ぱんぷキン

全年代にマッチするマイルドな味付けと、野菜・福神漬けのシャキシャキ食感が癖になる一品。

汐入町2-40
青柳ビル1F
▶MAP P40㉔
☎046-823-1133



よこすか海軍カレーパン

ボンパドウル 久里浜店

マンゴーチャツネを隠し味にフラン
SPAN粉を使ったザクザク食感が楽
しめる横須賀海軍カレーパン。

久里浜4-4-10
京急ウィング久里浜1F
▶MAP P41㉔
☎046-838-5083



よこすか海軍カレーパン

法塔ベーカリー

国産小麦と“米粉”を使用したパン生地と欧風カレーのレトロな味わいが口いっぱい広がる。具だくさんの野菜の食感もGood!

久里浜8-30-1
▶MAP P41㉔
☎046-835-6555



よこすか海軍カレーパン

溶岩窯パン工房 ブロートバウム よこすかポートマーケット店

横須賀名物海軍カレーのカレーパン。福神漬けの歯ごたえがアクセントとなり唯一無二の味わいに。揚げたてをぜひ！

新港町6
▶MAP P43⑧
☎046-876-6040



よこすか海軍カレーパン



(有)トレンディフーズ

玉ねぎの甘さが際立つルーがぎっしり。厚めのパン生地がサクサク感とモチモチ感を両立。錨のマークが目印。

久里浜フェリー乗り場コーラル、東京湾フェリー船内、横浜横須賀道路横須賀PA(下り)売店、ソレイユの丘などで販売中！

よこすか海軍カレーパン



伊藤製パン(株)

甘めのルーには男爵いものカットが入っておりボリュームー。揚げていないのでヘルシーなカレーパン。

関東一円のスーパー、量販店で販売中！
※時期、店舗により販売していない場合があります。予めご了承ください。

よこすか海軍カレーパン



別子飴本舗

カレーパングランプリ三年連続金賞受賞の「カリットカレー」が「よこすか海軍カレー」とコラボ！愛媛県産ヤマノイモを練り込んだもちもちの生地が特長です！

愛媛県新居浜市郷2-6-5
☎0897-45-1080

カリットカレーよこすか海軍カレー



よこすか海軍カレー レトルト

横須賀市内でしか味わえない海軍カレーが、手軽に楽しめます
ギフト品・横須賀のお土産に最適！

※各社のWEBサイトからも購入できます

(株)調味商事

定番「よこすか海軍カレー ネイビーブルー」をはじめ、人気店のよこすか海軍カレーなど姉妹商品も販売しています。

平成町2-7-1

▶MAP P43㊤

☎046-822-1977

<https://www.choumi.jp>



よこすか海軍カレーネイビーブルー
辛さ：★★★★

さいか屋 横須賀店

20種類のスパイスが隠し味。明治の産声とともに創業したさいか屋の自信作です。

大滝町1-13

▶MAP P42㊤

☎046-823-1234(代)

<https://www.saikaya.co.jp/>



さいか屋謹製よこすか海軍カレー
辛さ：★★★

(株)ヤチヨ

「よこすか海軍カレー」(黄色パッケージ)は海軍の食文化を今に伝える、懐かしくも新しい味。横須賀が誇る歴史あるカレーです。

日の出町1-9

☎046-828-7511

<https://www.yachiyo-gr.com>



よこすか海軍カレー
辛さ：★★★

横須賀食肉事業協同組合

国産牛肉使用！横須賀のお肉屋さん
が作った、肉が自慢のこだわりカ
レー！

三春町3-20-3

☎046-822-3440

※こちらの商品は横須賀市内のお肉屋さんで
購入できます。

お肉屋さんのおよすか海軍カレー
辛さ：甘口・中辛・辛口



(株)古敷谷畜産

肉の卸問屋が国産牛肉と特製フォン
ドヴォーで作った旨みたっぷりの本
格派レトルトカレー。

小川町21-9 神奈川新聞横須賀ビル1F
(ミートマルシェ Koshikiya)

▶MAP P42④

☎046-824-6654

<http://www.koshikiya.com>

よこすか海軍カレー
辛さ：★★★★



ドブイタステーション

ドブ板通り商店街振興組合が手がけ
るカレーで国産牛のコクと野菜の甘
みをベースに数種のスパイスを加え
た味です。

本町2-7

▶MAP P40④

☎046-824-4917

<https://dobuita-st.com>

よこすか海軍カレー KAIGUN CURRY
辛さ：★★★★



横須賀 艦マニア

ドブ板通り商店街の入口にあるお土
産店。よこすか海軍カレーや横須賀
海自カレーレトルト、横須賀のお菓
子を販売。

本町2-19

▶MAP P40④

☎046-845-8400

横須賀海軍カレー本舗よこすか海軍カレー
辛さ：★★★★



ヨコスカセントラルキッチン

横須賀野菜をふんだんに使用し、横須賀市役所の地下で製造されている。地元の魅力に溢れたレトルトパックカレー。

小川町11 B1
▶MAP P42④
☎046-854-4288

よこすか海軍カレー
辛さ：★★



(株)白子

明治41年当時の海軍の料理ブック、海軍割烹術参考書に基づき、カレーライスの原型を現代に復元したカレー。

東京都江戸川区中葛西7-5-9
☎03-3804-2111(代)

復刻よこすか海軍カレー
辛さ：★★★



カレーの街よこすかこぼれ話

よこすかカレーフェスティバル

カレーの街よこすかのメインイベントとして『よこすかカレーフェスティバル』を開催しており、日本全国から特徴のある「ご当地カレー」が集まります。

また、多くの加盟店が出店する「カレーの街よこすかカレーバイキング」は6,000食を販売する大人気企画です。

「よこすかカレーフェスティバル」は平成11年に第1回が開催され、「カレーフェスティバル」の名を冠したカレーイベントは全国に広がり「まち」を盛り上げています。



会場の様子

横須賀海自カレーとは

横須賀海自カレーは、海上自衛隊横須賀地方総監部の協力により、各艦の給養員長（料理長）のレシピを、地元カレー店が忠実に再現したものです。

提供する店舗は、平成27年（2015年）9月25日に開催された「横須賀海自カレー認定証授与式」において認定証を授与されています。



市内の認定店で「横須賀海自カレー」を味わうことができます。

横須賀海自カレー認定証授与式を実施

「横須賀海自カレー」リニューアルセレモニーを開催しました

「横須賀海自カレー」は、平成27年（2015年）に海上自衛隊横須賀地方総監部からのレシピ提供と調理員による直接指導を経て、横須賀市内の16店舗が海上自衛隊横須賀地方総監部から「横須賀海自カレー」提供店舗として正式に認定され誕生しました。

令和7年（2025年）は「横須賀海自カレー」事業開始から、10周年という大きな節目の年となります。この節目の年に、改めて、海上自衛隊横須賀地方総監部在籍の艦艇等と市内店舗のマッチングを実施し、事業をリニューアルいたしました。

市内19の認定店で「横須賀海自カレー」を味わうことができます。



横須賀海自カレー

グリル&カフェ アルフレッド

ヨーグルトに漬け込み、バターで芳ばしく焼いた鶏肉の甘みが絶妙。重なり合う5種のスパイスが後を引く。

本町2-4 1F
▶MAP P40④
☎046-807-2420



護衛艦もがみカレー



レストラン TSUNAMI

赤ワインを一本丸ごと使った、大人向けの深い味わい。オーブンで加熱したごろっと大きな牛バラ肉は、食べ応え十分だ。素揚げしたズッキーニやパプリカの彩りも食欲をそそる。

本町2-1-9 飯田ビル
▶MAP P40④
☎046-827-1949



護衛艦くまのカレー



どぶ板食堂Perry

芳醇な牛肉とチーズ、フォンドボーが奏でる深いコク。穏やかな風味の底で、緻密なスパイスの技が光る。

本町2-19
▶MAP P40④
☎046-807-5441



特務艇はしだてカレー



HONCH SHELL

たっぷりの玉葱を煮込むことで辛さを絶妙に打ち消したスパイスカレー。米アニメのオマージュとして、ルーの上にはほうれん草(ポパイ)、ライスにトマト(オリブ)を添えている。

本町3-6
▶MAP P40(A)
☎046-815-0583



護衛艦おおなみカレーセット



横須賀ビール

トロトロの牛すじとじっくり炒めた野菜のうまみが凝縮された贅沢カレー。スパイスと隠し味で絶妙な風合いに。

大滝町1-23
▶MAP P42(H)
☎046-874-8588



護衛艦てるづきカレー



MIKASA CAFE

丹念に炒めた玉ねぎの甘みと、コンソメの旨みが凝縮したポークカレー。特製ソースで、好みの辛さへと昇華させるのが醍醐味。

本町3-33-3
▶MAP P40(A)
☎046-822-3857



護衛艦まやカレーセット



CHARA

2日間じっくり炊いた鶏骨スープにサーロイン、すね、すじの3種の牛肉と餡色玉葱、野菜、スパイスを合わせた欧風カレー。

本町1-2
▶MAP P42(H)
☎046-821-1851



護衛艦いずもカレー



炭火焼 タイガー

しっかり煮込んだトロトロのA5ランク和牛のスジ肉と、ペースト状にした7種の野菜の甘味に、ピリリと効いたスパイスが食欲をそそる。

若松町2-7
ミウラプラザビル4F
▶MAP P42④
☎046-821-4129



掃海艦ひらどカレー
※ランチのみ



ご当地グルメレストラン LAUNA

ピリッと辛さが味わい深くゴロゴロ具材が特徴。十数種類の香辛料とスパイスを炒って作ったルーにオープンで焼きあげたチキンを肉汁ごとIN!

本町1-15-11
▶MAP P42④
☎046-854-5688



掃海母艦うらがカレー



横須賀海軍カレー本舗

やわらかな牛すじ肉とデミグラスの濃厚な味が特徴。別添えのチャツネを加えるとまろやかになり、味変も楽しめる。

若松町1-11-8
▶MAP P42④
☎046-829-1229



潜水艦こくりゅうカレーセット



メルキュール横須賀

玉ねぎとトマトの濃密な甘みが主役。クミンのスパイスがフックとなり、チキンの旨みを鮮やかに引き立てる。

本町3-27
▶MAP P40④
☎046-821-1594



試験潜水艦たいげいカレー



ウッドアイランド カレーレストラン

大きなホタテの貝柱、大エビ、イカなどが贅沢にのったシーフードカレー。ロブスターのエクス入りのスパイスの効いたカレーソースが味の決め手。

大滝町1-4
(米海軍基地裏門横)
▶MAP P42④
☎046-827-4790



潜水艦たかしおシーフードカレー



TSUNAMI BOX

トマトがたっぷり入った爽やかな酸味あるルー。たっぷりのチーズとほうれん草のトッピングが相性抜群で、夢中で食べきってしまう一皿だ。

本町2-5-4
▶MAP P40④
☎046-828-5273



潜水艦せとしおカレー



HONEY BEE

スパイスが効いてピリッとしたルーと、野菜の甘味がマッチしたキーマカレー。付け合わせの半熟目玉焼きの黄身とルーの絡みが絶妙。

本町2-1 本町ビル1F
▶MAP P40④
☎046-825-9096



掃海艇ちぢまカレーセット



佐野天然温泉 湯処のぼり雲 食事処 海山十題

スパイスの効いた無水仕上げの辛口キーマカレー。隠し味の白桃缶やヨーグルトがコクと深みを出している。さいの目切の揚げたジャガイモの食感もグッド。

佐野町4-5
▶MAP P41⑤
☎046-851-2617



多用途支援艦えんしゅうカレーセット



YOKOSUKA SHELL

ビーフとポークの旨味が詰まった合い挽肉のキーマカレー。野菜の水分だけで煮込んだ無水仕立て。スパイスの香りが食欲をそそる。素揚げ野菜も一緒に。

本町1-9
鈴木第2ビル1F
▶MAP P42④
☎046-876-5467



砕氷艦しらせカレー



チーズモックinすえひろ

凝縮された肉の旨みをスパイスが彩る。はちみつのかみとタバスコの刺激が織りなす、香り高さ黄金比。

安浦町2-26
▶MAP P42①
☎080-2344-8455



試験艦あすかカレー



グリルとぼ

豚肉、人参、ジャガイモのシンプルな具材は家庭の味を思い起こさせる。餡色まで炒めた玉葱の甘味とコク、野菜の旨味が溶け合あう辛口カレー。

本町2-1-12 コースカ
ベイサイドストアーズ3F
▶MAP P40④
☎046-854-4299



横須賀教育隊ノスタルジックカレーセット



横須賀海軍カレー本舗 ベイサイドキッチン

芳醇なバターとチャツネの甘美な共演。トロトロの牛すじが充足感を与える、ピュッフェ専門店の一皿。

本町2-1-12 コースカ
ベイサイドストアーズ
1F 102
▶MAP P40④
☎046-874-7179



横須賀艦隊基地隊カレーセット



オリジナルカレー

横須賀には、「よこすか海軍カレー」店舗以外にも
バラエティーに富んだカレー店がたくさん
カレー文化発信の地「横須賀」の奥深さを
堪能してください

ひれカツ やなせ支店

「とんかつ屋のカツカレー」はカツが
違う！24種類のスパイスを配合し、
スープを豚肉や野菜、鶏ガラで取る
などルーにもこだわりあり。



若松町1-9
▶MAP P42⑧
☎046-825-9403



揚げたてカツカレー

(有)山本精肉店

鶏がらスープで煮込んだ、とろける
牛肉の旨味際立つ肉屋の本格カ
レー。注文後調理の揚げたてコロッ
ケやカツも絶品！



三春町3-46
▶MAP P42④
☎046-822-3665



ビーフカレーライス

日本フーズ

「おふくろの味」を彷彿とさせる定番
カレーと思いきやスパイスが効いた
本格派。大きめの具材で食べ応えあ
り。



長坂3-10-5
▶MAP P43①
☎046-857-5048



よこすか海軍カレー

バイサイドレストラン カフェ モア

国会議事堂内に提供されているオールドスパイスと野菜たっぷり濃厚なカレー。佐島限定のシーフードカレーもおすすめ。

佐島3-7-4
佐島マリーナホテル内
▶MAP P43④
☎046-856-0141



国会ビーフカレー(アホエンオイル付き)

焼肉 海牛

焼肉店が提供する牛タンを2日間煮込んで仕上げた特製カレー。ほろりとした食感と食べやすい辛さ。

秋谷2-5-36
▶MAP P43④
☎050-1370-1304



牛タンカレー
※平日ランチのみ

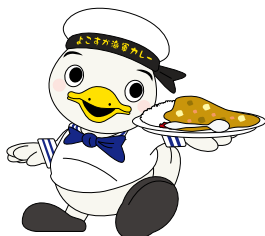
はまゆう山荘

はまゆう山荘の海軍カレーは、群馬県産の野菜や茸がたっぷり。倉渕産の天日干し米との相性もぴったり。

群馬県高崎市倉渕町川浦27-80
☎027-378-2333



海軍カレーセット



© SANTA CO.,LTD.

カレーの街よこすか公式キャラクター「スカレー」

カレーの街よこすか 関連商品

「よこすか海軍カレー」ブランドの商品をはじめ
カレーを使った料理、お菓子や関連グッズなどが
多数あります

菓子工房 モリ

カレーの本格的なスパイシーさを活かしつつ、卵とバターが香るマドレーヌ本来の優しい甘みが広がります。

坂本町3-43
▶MAP P41⑤
☎046-824-4991



よこすか海軍カレーマドレーヌ

永治堂

カステラとカレーのコラボ。甘味と辛味のバランスが超絶妙。
うまっ！からっ！がたまらない!!

衣笠栄町1-4
▶MAP P41⑥
☎046-851-0963



カレーカステラ

(株)柳屋

柳屋オリジナル人気のカレーバッグ
に使いやすい新サイズが登場！

上町1-45
▶MAP P42⑧
☎046-825-8888



海軍カレートートバッグS

あすなろファーム

第3回よこすかおみやげコンテスト
銀賞受賞。エビ、ホタテ等と7種の
スパイスをブレンド。チーズトース
トと相性抜群。

小矢部4-19-4
▶MAP P41㊤
☎046-852-0600

食べるカレーラー油



食器・線香・和雑貨の店 マルト

愛媛県今治製の生地「海軍カレー」
「スカレー」の刺繍を入れたハンカ
チ。サイズ約25×25cm。

衣笠栄町1-70
▶MAP P41㊤
☎046-852-3572

今治生地のハンカチ「海軍カレー」「スカレー」



横須賀松坂屋

海軍カレールーを練り込んだソー
セージ。しっとりとしたやさしい味
わいで奥行きのある肉の旨味が美
味。おかずにおつまみにも。

上町1-44
▶MAP P42㊤
☎046-822-0986

よこすか海軍カレーソーセージ



居酒屋 和貴

コリコリ食感とガツンと効いたカ
レースパイスに胃袋を掴まれる。砂
糖や味噌だれを用いた特製だれとの
相性も抜群！

衣笠栄町2-66
▶MAP P41㊤
☎046-851-3347

横須賀牛ホルモンカレー味



(株)横須賀屋

コクのあるカレー味に仕上げた柿ピーを、食べやすいテトラパックに。スパイス香る懐かしい美味しさ。

公郷町2-12-4
▶MAP P41◎
☎046-851-0174

よこすか海軍カレー柿ピー



三富屋 直売所

国産のじゃがいもや玉ねぎ、豚肉を使用した昔ながらのコロッケ。カレーの味わい深さと相まってやみつきに。

久里浜8-17-27
▶MAP P41◎
☎046-838-3405

よこすか海軍カレーコロッケ



(株)フジコー

横須賀新名物！
火を吹く辛さのYOKOSUKAゴジラカレー！
ぜひ一度ご賞味あれ！

YOKOSUKAゴジラカレー



TM&©TOHO CO.,LTD.

ら~麺酒房 和らく

鶏ガラスープに豚肉のキーマカレーが合わさり旨味があふれる一杯。山盛りのネギとメンマ、メの小ライスでボリュームも抜群。

安浦町1-3-11
トライアングル1F
▶MAP P42①
☎046-827-0655

よこすか海軍カレーラーメン



うどん工房 ざめき

コシのあるツルツルとした自家製麺とスパイス・まろやかさが共存したカレーのkokがマッチ。ボリュームな唐揚げとの相性も抜群！

大滝町2-24

▶MAP P42④

☎046-828-5558



唐揚げ(3個)カレーうどん

和菓子司いづみや モアーズシティ店

何処か懐かしいノスタルジックなアメカジの雰囲気を感じられる横須賀のイメージをカレー風味と共にパッケージに込めました！

若松町2-30

モアーズシティ B1F

▶MAP P42④

☎046-820-4557



ヨコスカ海軍カレーおかき

(株)大森商店

国産米100%の煎餅にカレーをたっぷり染み込ませ、黒胡椒を利かせた、スパイシーなカレーせんべいです。

コーラル、New DAYS横須賀駅店、横須賀海軍カレー本舗、横須賀PA上り店、イオンくま浜店で販売中！



よこすか海軍カレーせんべい

カレーの街よこすか事業者部会会員(未掲載)

- よこすか葉山農業協同組合
- (株)京急アドエンタープライズ
- Umios(株)
- ハウス食品(株)
- アーリーフーズ(株)
- (株)むらせダイニング
- (株)新進

チャリティーカレー

カレーの街よこすか事業者部会では、毎年「歳末たすけあいチャリティーカレー」を開催しています。

500円以上の募金をしてくださった方に「よこすか海軍カレー」もしくは「横須賀海自カレー」を1杯提供しています。

カレーの提供は、カレーの街よこすか事業者部会の加盟事業者が30分ごとに交代して行います。

集まった募金は全額「神奈川新聞歳末たすけあい募金」に寄付しています。



カレーの街よこすか事業者部会の社会貢献活動 カレーでつなぐ、街の笑顔

前述の「チャリティーカレー」による支援活動に加え、当事業者部会が長年継続しているのが、市内の児童養護施設への訪問活動です。

「子どもたちに、お店と同じ本物の味を届けてあげたい」——。そんな想いから、毎年12月、部会員たちがそれぞれ自分の店で丹精込めて仕込んだカレーを手に、施設を訪れます。

会場に運び込まれた大きな寸胴鍋から、湯気とともに立ち上がる食欲をそそる香り。プロの料理人がその場で盛り付けるアツアツのカレーは、子どもたちにとって冬の寒さを吹き飛ばす特別なご馳走です。

出来立ての一皿を一緒に囲みながら生まれる温かな交流は、私たちにとっても食を通じた絆を実感する大切な時間です。

一皿のカレーに、街の未来を担う子どもたちへのエールを込めて。私たちはこれからも、美味しい笑顔の輪を広げる活動を続けてまいります。



ミリタリーグッズ

自衛隊関連グッズ

が買えるのはココ!

スカレーがお出迎え!

横須賀土産のアンテナショップ。
海軍カレー・銘菓・オリジナルグッズ
が揃う。



横須賀海軍カレー本舗

若松町1-11-8
☎046-829-1221

陸・海・空自衛隊グッズ専門店

フライトジャケット、迷彩シャツ、T
シャツ、ピンバッジ、ワッペンなどマ
ニア垂涎の品揃え。3階には旧海軍時
代の本物の軍装品が展示されている。



ミリタリーショップ横須賀三笠本店

大滝町2-20 (三笠ビル商店街内)
☎046-829-2661

絶品「ミリメシ」あります

ドブ板通りにあるアンテナショップ。
国産牛肉の旨味とコクにこだわったよ
こすか海軍カレーは商店
街が手掛けたオリジナル。名物のフラッグをデ
ザイン化した商品もある。



ドブイタステーション

本町2-7 (本町商店会館)
☎046-824-4917

ドブ板に潜水艦現る!

ドブ板の土産店。よこすか海軍カレーや
横須賀海自カレーのレトルトの他、自衛隊グッズが揃
う。潜水艦バックにインス
タ映え間違いなし!!



横須賀海軍カレー本舗よこすか海軍カレー

艦マニア 横須賀

本町2-19
☎046-845-8400



横須賀の習慣

「金曜日はカレーの日」と次世代への継承

横須賀において、金曜日とカレーには深いつながりがあります。この習慣は、海上自衛隊の伝統から始まり、現在は街全体の取り組みへと広がっています。



海上自衛隊艦船のカレー

〈曜日感覚を保つための「金曜日」〉

海上自衛隊では、長期間の洋上勤務中に曜日の感覚を失わないよう、毎週金曜日にカレーを食べる習慣があります。かつて海軍時代には土曜日に供されていましたが、週休2日制の導入に伴い、現在は金曜日が「カレーの日」として定着しました。この合理的な習慣が、海軍の街・横須賀の食文化のベースとなっています。

〈街を挙げての取り組み「全校一斉カレーの日」〉

この文化を次世代に伝え、郷土愛を育むための象徴的な行事が、市内小中学校での「全校一斉カレーの日」です。毎年、特定の金曜日に横須賀市内の市立小・中・特別支援学校において、全校一斉にカレー給食が提供されます。事業者部会もこの活動を支援しており、子どもたちが同じ日にカレーを味わうことで、横須賀の歴史を学ぶ「食育」の貴重な機会となっています。

〈週末をカレーで迎える、横須賀の日常〉

学校や基地、そして街角。それぞれの場所でカレーが供される金曜日は、横須賀らしい時間の流れを感じる日でもあります。この街でスパイスの香りが強くなってきたら、それは週末がすぐそこまで来ている証拠。あなたも一口、横須賀の伝統に「乗っかって」みませんか。

公式キャラクターのご紹介

スカレー

スカレーはカレーの街よこすか公式キャラクターです。

カモメをモチーフとした「キャラクター」スカレーはイベントでも大人気。



鉄板が繋いだ歴史と、 日米の文化が響き合う「ドブ板通り」

横須賀本町に位置する「ドブ板通り」は、明治から現代まで、この街が歩んできた激動の歴史を象徴する場所です。

そのユニークな名の由来は明治時代に遡ります。当時、通りの中央を流れていた溝（どぶ）が通行の妨げとなっていたため、近隣の海軍工廠（こうしょう）から提供された厚い鉄板を敷き詰めて蓋をしたことから、いつしか「ドブ板通り」と呼ばれるようになりました。

戦後は米海軍基地の門前町として、ジャズやバー、そして横須賀発祥の「スカジャン」など、エネルギッシュな米軍文化が花開きました。現在では、日本とアメリカの文化が自然に混ざり合う独特の空気感を持ち、国内でも類を見ないグルメと散策の聖地として親しまれています。

ここでの楽しみは、なんといっても横須賀が誇る「二大カレー」の競演です。明治のレシピを今に伝える「よこすか海軍カレー」の伝統的な味わいと、海上自衛隊の艦艇レシピを忠実に再現した「横須賀海自カレー」の個性豊かな一皿。特に2025年には19艦艇すべてのレシピが新たに認定・リニューアルされ、その磨き上げられた本物の味を求めて、多くのファンがこの通りを訪れます。

ネオンサインや英語の看板が並ぶストリートで、ボリューム満点のカレーを堪能した後は、スカジャンショップを覗いたり、アメリカンスタイルのバーで一休みしたり。鉄板一枚で始まったこの道は、今や歴史と食がクロスオーバーする、横須賀観光には欠かせない拠点となっています。五感すべてで横須賀のエネルギーを感じる旅を、ここから始めてみませんか。



カレーの街よこすか、
本ガイドブック掲載店について
詳しくはこちら

カレーの街よこすか加盟店
公式WEBサイト



<https://kaigun-curry.net/>

ヨコスカイチバン カレー特設サイト



<https://www.sukaichi.com/curry.php>

よこすか



カレーマップ



⑧ 横須賀中央周辺







発行 カレーの街よこすか推進委員会
〈事務局〉 〒238-8550 横須賀市小川町11番地
横須賀市文化スポーツ観光部観光課内
TEL.046-822-8294
カレーの街よこすか事業者部会
〈事務局〉 〒238-8585 横須賀市平成町2-14-4
横須賀商工会議所内 TEL.046-823-0402



CURRY CITY YOKOSUKA PROMOTION COMMITTEE

カレーの街よこすか

推進委員会



CURRY CITY YOKOSUKA BUSINESS SUBCOMMITTEE

カレーの街よこすか

事業者部会