

「カレーうどん」と「カレー南蛮」の違い

どちらも、日本でカレーが食べられるようになった1900年代初頭に誕生したと言われています。

「うどん」にカレー汁をかけたメニューを**カレーうどん**と呼び、特に具材に決まりはなかったのですが、当時は「玉ネギ」がよく使われていました。

「そば」を使ったものも誕生しますが、こちらは主に「長ネギ」を使っていたことから、**長ネギを指す「南蛮」**が名前に付いたとされています。

その後、麺に関係なく長ネギを使

えばカレー南蛮と呼ぶようになったり、今では**地域やお店によって違いが曖昧**になっているそうです。

近年は、丼に「ごはん→とろろ芋→カレーうどん」の順に盛る、愛知のご当地メニューが話題になるなど、さらにバリエーションが増えそうですね。



登場した頃の違い

	カレーうどん	カレー南蛮
麺	うどん	そば
具材	玉ネギ	長ネギ