

【グランプリ史上初】激戦区を制し、エントリー全4部門で金賞の快挙！大阪発のベーカリー「GAUDI」が『カレーパングランプリ2026』で奇跡の"4冠"を達成！

～ 粉から手作りする「オールスクラッチ製法」の技術を証明。性格の異なる4つのカレーパンが、日本一の栄冠に輝く ～



大阪・奈良で6店舗を展開するオールスクラッチベーカリー「Bakery & Cafe GAUDI（ベーカリー & カフェ ガウディ）」は、日本一のカレーパンを決定する『カレーパングランプリ2026』（主催：日本カレーパン協会）において、エントリーした4部門すべてで金賞を受賞し、グランプリ史上初となる「4部門同時金賞（4冠）」の快挙を達成いたしました。

2016年の第1回大会以降、同一大会で4つの異なる部門を同時に制覇したベーカリーは過去に例がなく、10年の歴史の中で初の事例となります。

これにより、GAUDIの通算受賞歴は金賞9回、最高金賞1回の計10回となりました。

■なぜ「4部門同時金賞」が奇跡なのか？

1：29商品がひしめく"最激戦区"を突破！

全9部門・142種類が予選を勝ち抜いた本大会。中でもGAUDIが参戦した「中日本揚げカレーパン部門」は、29種類もの強豪がひしめき合う今大会最大の激戦区でした。そこを勝ち抜いての金賞です。

2：「揚げ・焼き・チーズ・キーマ」毛色の違う4ジャンルを完全制覇！

パンの生地も、調理法も、具材の組み合わせも全く異なる4つの部門。それぞれに最適化された最高品質のパンを同時に作り上げる、職人の高い技術力が証明されました。

3：時代に逆行する「オールスクラッチ製法」の勝利

効率化のために冷凍生地（ベイクオフ製法）を使う大型店が増える中、GAUDIは創業以来、粉の配合から発酵、成形、焼き上げまでをすべて店内の工房で行う「オールスクラッチ製法」にこだわり続けています。職人がその日の気温や湿度を見極めて作った手作りの味が、日本国民の投票によって評価されました。



▲受賞バッジ

■受賞4商品のご紹介

●中日本揚げカレーパン部門 金賞

商品名 [絶品！牛肉ゴロゴロカレーパン]



販売価格 [1個320円+税]・アレルギー [小麦、卵、乳]

●西日本焼きカレーパン部門 金賞

商品名 [牛肉ゴロゴロ辛口焼きカレー]



販売価格 [1個320円+税]・アレルギー [小麦、卵、乳]

ガウディ王道の看板商品カレーパン。

一口目から発揮される牛肉の存在感。甘みのある生地にかぶりつけばザクッ、モチッ、そしてジュワッと肉の旨みが溢れてくる。しっかりと煮込んだ牛肉がほろほろと口の中でほどけ、コクと甘味、それでいてスパイシーさもあるカレーフィリングと溶けあい、至福の四重奏を奏でます。ザクッ、モチッ、ジュワットのコントラストとスパイシーなカレーの香りと辛味が絶妙にマッチした愛され続けているカレーパンです。

辛口のカレーを甘いクロワッサン生地が優しく包み込む。サクッ！ピリッ！ウマッ！！の揚げたカレーパンが苦手な方にもおすすめの新食感カレーパン。肉と野菜にトマトピューレとりんごピューレを加え、ハバネロのパンチのある辛さをプラスしたカレーフィリングにガウディではお馴染みのゴロゴロ牛肉をトッピング。甘みのあるバターの香るクロワッサン生地を使い、牛肉の甘みとの甘みのWベールで刺激のあるカレーを優しく包み込んでくれます。最後にスイートバジルの甘くさわやかな香りですっきりと。

●チーズカレーパン部門 金賞

商品名 [チーズキーマカレーのココット]



販売価格 [1個360円+税]・アレルギー [小麦、卵、乳]

一口で心奪われる、濃厚キーマととろける卵の「贅沢ココットパン」。水を一切使わず、牛乳だけで贅沢に練り上げた生地。その質感は驚くほどふわふわで、噛むたびに優しいミルクの甘みが広がります。そんな「白い器」に、溢れんばかりの牛肉を詰め込んだスパイシーなキーマカレーを閉じ込みました。仕上げは、黄金色のとろ〜り卵と、表面を覆い尽くす濃厚チーズ。持ち上げた瞬間に伝わる、具たくさんゆえの「ズッシリ」とした重量感。期待を込めて大きく頬張れば、スパイスの猛攻を卵のコクが包み込み、追いかけるようにチーズのまろやかさと生地の甘みが合流します。まさに、口の中で鳴り響く「しあわせのシンフォニー」。この多幸感、もう誰にも止められません。

●キーマカレーパン部門 金賞

商品名 [トロ玉キーマカレー]



2022年・2023年・2024年と3年連続金賞に輝いた実績のキーマカレーパン。

水を使わず牛乳のみで練り上げたミルキーな生地に思い切りかぶりつくと、半熟卵が“とろり”。濃厚な卵のとろとろ食感に、スパイシーな特製のカレーフィリングがシンデレラマッチ。りんごピューレを使用したスパイシーでありながら甘みを感じる、ガウディオオリジナルのカレーフィリングにひき肉の旨みがギュッと濃縮され、旨みとコクが一口目から溢れ出します。

販売価格 [1個320円+税]・アレルギー [小麦、卵、乳]

※各商品は全店舗で販売中です。

■受賞歴

【カレーパングランプリ2026】 史上初！4部門同時金賞（4冠）

- エントリー部門 [中日本揚げカレーパン部門] 金賞受賞

商品名 [絶品！牛肉ゴロゴロカレーパン]

- エントリー部門 [西日本焼きカレーパン部門] 金賞受賞

商品名 [牛肉ゴロゴロ辛口焼きカレー]

- エントリー部門 [チーズカレーパン部門] 金賞受賞

商品名 [チーズキーマカレーのココット]

- エントリー部門 [キーマカレーパン部門] 金賞受賞

商品名 [トロ玉キーマカレー]

【カレーパングランプリ2025】

- エントリー部門 [西日本焼きカレーパン部門] 最高金賞受賞

商品名 [牛肉ゴロゴロ焼きカレー]

【カレーパングランプリ2024】

- エントリー部門 [キーマカレーパン部門] 金賞受賞

商品名 [トロ玉キーマカレー]

【カレーパングランプリ2023】

- エントリー部門 [キーマカレーパン部門] 金賞受賞

商品名 [トロ玉キーマカレー]

【カレーパングランプリ2022】

- エントリー部門〔西日本揚げカレーパン部門〕 金賞受賞
商品名〔絶品！牛肉ゴロゴロカレーパン〕
- エントリー部門〔キーマカレーパン部門〕 金賞受賞
商品名〔トロ玉キーマカレー〕

【カレーパングランプリ2020】

- エントリー部門〔西日本揚げカレーパン部門〕 金賞受賞
商品名〔絶品！牛肉ゴロゴロカレーパン〕

■「BAKERY&CAFE GAUDI」について

「BAKERY&CAFE GAUDI」（ベーカリー アンド カフェ ガウディ）は2020年大阪府大東市に1店舗目をオープンいたしました。

『毎日パンを食べたい！』といったパン好きのお客様の思いに寄り添った価格帯と100種以上のラインナップで地域密着の店舗運営をしてまいりました。

その甲斐あってか多くのお客様から好評をいただき、さらには数々のメディア様にも取り上げていただき、遠くからのお客様もご来店いただけるように成長させていただきました。

現在は大阪府下に5店舗、奈良県に1店舗を運営しています。



■オールスクラッチ（こだわり）について

オールスクラッチベーカリーとは、パンの製造工程をすべて一つの店舗で一貫して行うベーカリー（パン屋）のことです。

具体的には、パンに合わせた小麦粉を独自にブレンドし、生地をこね（仕込み）、発酵させ、形を整え（成形）、オーブンで焼き上げるまでの全工程を、その店舗に併設された工房で行う「オールスクラッチ製法」のことです。

全ての工程を店内で行うため、作業は早朝から始まり、多くの手間と時間がかかる反面、独自の味を追求できるため、個人経営などの小規模なベーカリー（リテールベーカリー）で多く見られる形態です。パン職人がその日の気温や湿度に合わせて水分量や水温などを微調整しながら作るため、専門性がより高く、熟練のパン職人が不可欠になります。

そのため、規模の大きなパン屋さんの多くは「ベイクオフ製法」といって、セントラルキッチン（工場）で大量に製造された冷凍生地を各店舗に配送し、店舗ではその生地を解凍して焼成（または成形と焼成）のみを行う方式をとっています。

これにより店舗での作業が簡略化され、専門の職人がいなくても効率的にパンを提供することができるためです。

それでもガウディはガウディのパンを美味しいと言ってくれたお客様への期待を裏切ることがない様にオールスクラッチにこだわり続け、店舗が増えてもこの製法をまもり続けています。



スペイン石窯で焼き上げるリッチ食パン



カレーパンを揚げる

■カレーパングランプリについて

『カレーパングランプリ』は、「いま一番美味しいカレーパンはどれだ？」を合言葉に日本国民が選んだ、カレーパンの最前線にいるベーカリーの存在を授賞式で讃えつつ、カレーパンの未来と共に歩む我々日本人の未来を創るため、日本一のカレーパンを決定する、年に一度の祭典です。美味しいカレーパンを知ってもらうきっかけ、カレーパンの多様性の認知、カレーパンの地域への浸透、カレーパンの更なるイノベーションを促します。『カレーパングランプリ2026』では全国各地の有名ベーカリーが出場し、本戦参加数142種類、投票総数132,491票の中から金賞が選出されました。（日本カレーパン協会HP：<https://currypan.jp/>）

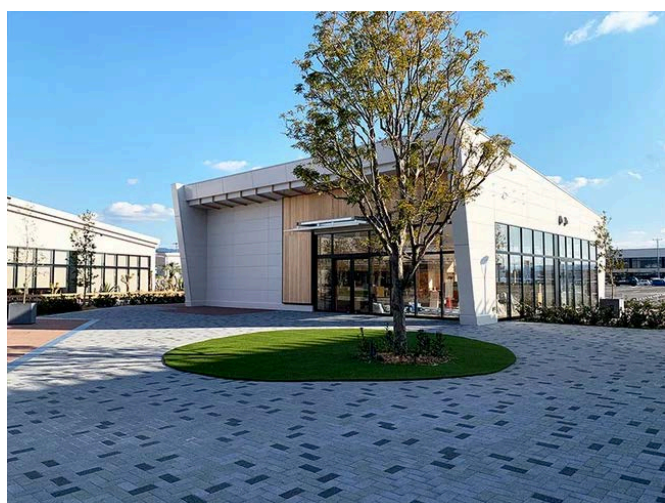
■各店舗紹介



BAKERY&CAFE GAUDI（大東本店）



BAKERY&CAFE GAUDI（大東本店・店内）



BAKERY&CAFE GAUDI（イオンモール榎原店）



BAKERY&CAFE GAUDI（イオンモール榎原店・店内）



BAKERY&CAFE GAUDI（松原店）



BAKERY&CAFE GAUDI（四條畷店）

【大阪府】

- ＊ガウディ（大東本店）〒574-0072 大阪府大東市深野5-7-47
- ＊ガウディ（四條畷店）〒575-0036 大阪府四條畷市雁屋南町28-2
- ＊ガウディ（松原店）〒580-0044 大阪府松原市田井城1丁目2-15
- ＊ガウディ（おおとりウイングス店）〒593-8324 大阪府堺市西区鳳東町7丁目733 おおとりウイングス 1F
- ＊ガウディ（住道出張所）〒574-0027 大阪府大東市三住町17-12 日光ビル1F

【奈良県】

- ＊ガウディ（イオンモール橿原店）〒634-0836 奈良県橿原市新堂町368番地2 イオンモール橿原 West Village 2107

■BAKERY&CAFE GAUDI オフィシャルサイト

<https://gaudi-bakery.com/>



ガウディ ロゴ

BAKERY & CAFE
GAUDI
ガウディ

■BAKERY&CAFE GAUDI ECサイト

楽天市場店

4冠金賞カレーパンセット

Yahoo!ショッピング店

Qoo10店

Amazon店

受賞を記念し、金賞4種を詰め合わせた「4冠金賞カレーパンセット」をガウディ楽天市場店で販売開始します。

4冠金賞カレーパンセット

私たちは、お客様に美味しいと感じていただけるパン作りを大切にし、今後もさらなる品質向上に努めてまいります。受賞した各カレーパンの詳細や店舗のご案内につきましては、公式ウェブサイトをご覧ください。

今後とも、Bakery & Cafe GAUDIをよろしくお願い申し上げます。



絶品！牛肉ゴロゴロカレーパン



牛肉ゴロゴロ辛口焼きカレー



トロ玉キーマカレー



チーズキーマカレーのココット

株式会社日光企画のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/181796

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社日光企画 広報担当：土谷倫司

電話：072-872-7884 メールアドレス：tutiya@nikkokikaku.com FAX：072-872-5162