

定番の奄美カレーから新商品のレトルトまで勢ぞろい

期間限定
「6~8月」

2018 カレー祭り!



定番の奄美カレー＆オーガニックカレー



新製品 有機ヴィーガンレトルトカレー



有機タイカレー＆スープペースト



ヴィーガン対応のレトルト野菜カレー

今回は特別にタイカレーに
関連する商品も合わせて

- ・オーガニックココナッツミルク
- ・ガパオソース・パッタイソース
- ・チリソース・シラチャーソース



キャンペーン条件は 確認済みですか?

詳細は各営業担当にご確認下さい!

有機野菜の本格オーガニックレトルトカレーが新登場



弊社の有機ココナッツシュガー
有機酵母エキス使用

グルテン
フリー



7種の有機スパイスをブレンドし、**ビーンズ**は、有機野菜をベースにひよこ豆と金時豆の有機豆を、**オニオン**は、有機オニオンをふんだんに使って煮込んだ味にこだわった本格派のレトルトカレーです。

賞味期限 1年 価格 600円

商品名	内容量	入数	JAN
オーガニックヴィーガンカレー (オニオン)	180g	24	4560342330600
オーガニックヴィーガンカレー (ビーンズ)	180g	24	4560342330617

● 夏季休業期間のお知らせ ●

休業期間：2018年8月11日 (土) ~ 15日 (水) まで
例年どおり混雑が予想されますので、お早目にご注文をお願いします。

注目の逸品

オーガニックの酵母エキス

唯一無二の有機酵母エキス
(味のベースに)



有機酵母エキス 500g
価格 OPEN
賞味期限 18ヶ月
原産国ドイツ



ヨーロッパの有機加工食品には、すでに酵母エキスの使用規制がスタートし酵母エキスもオーガニック品質が求められています。

ご提案する有機酵母エキスは、高品質で材料の旨みを最高に引き出す名脇役。こだわりのレストランを運営するシェフには驚きの一品!



新発売



鮓師

食卓に安心できる美味しさをお届け

素材を厳選し味だけでなく製法にもこだわった
「ゴロッとほぐし シリーズ」

目指してきたのは**素材本来の味**

鮓と同じように日本の食卓で愛されている鮓を独自のタレと製法で美味しく仕上げました。お魚が苦手の方も召し上がられるよう、鮓本来のおいしさを堪能できる一品です。



ゴロッとほぐしシリーズ 第4段!

手作業でゴロッと粗ほぐしにして
おりますので、噛めば噛むほど味
の出る食べ応えのある一品です。

こだわり

原料仕入から加工
最終製品化まで一貫製造

(共通) 賞味期限: 6ヶ月 内容量: 80g

商品名	価格	入数	JAN-CODE
ゴロほぐし塩鮓(しおしやけ)	430円	12×4	4997330341766
ゴロほぐし紅鮓(べにじゃけ)	580円	12×4	4997330641736
ゴロほぐし焼鮓(やきさば)	390円	12×4	4997330521717
ゴロほぐし焼ぶり	430円	12×4	4997330251737



無添加



朝ごはん



国内最高値の高級「1万円カレー」を!

東京・銀座 資生堂パーラー 銀座本店
https://parlour.shiseido.co.jp/

ここには、明治から昭和までの文士や文化人の胃袋を虜にした歴代のシェフが受け継いだ伝統の味がある。



予約必須

伊勢海老とアワビのスペシャルカレーライス

2001年「東京銀座資生堂ビル」のリニューアルオープンを記念して誕生した由緒正しい歴史あるご馳走メニュー。今年も7月20日から8月末まで、「夏のGINZAカレーフェア」を開催、普段メニューには載っていないカレーが登場。今年は健康に配慮した低糖質のポークカレーとうめ鶏を使用した鶏肉のスープカレーが新登場するそうです。



出典: 東京カレンダー
https://tokyo-calendar.jp/article/5043

バックヤードから

鶏肉料理の定番と言えば「唐揚げ」ジューシーな食感子ども達にも大人気。唐揚げはモモ肉を使用するが、モモ肉よりむね肉が女性や運動選手の間でブームになっています。むね肉は安くて高タンパクと「サラダチキン」の名称でコンビニでも大人気商品だそうです。「サラダチキン」はダイエット食として人気ですが、さすがに毎日だと飽きてしまいますが、色々なカレーと一緒に食べるなど、この季節は最適です。「サラダチキン」を買いだめする人がいますが、常温で1年保存が可能な画期的な商品を弊社でも取扱いを初めましたので気になる方は是非お問合せ下さい

ご不明な点やご意見は、電話もしくは info@kazetohikari.jp へご連絡下さい。 担当:下坂誠治(しもさか) KH180701B

ご家庭のカレーが高級カレーになる?
「巷の隠し味情報」

1万円を出さなくても、家庭で作るカレーにチョットした一工夫すると高級カレーに変身する隠し味をご紹介します!



カレーの隠し味の定番と言えば、すりおろしりんご、ウスターソース、はちみつ、ヨーグルト、野菜ジュースなどが多いようですが、もちろん好みもあります。高級カレーに近づけるにはもう一工夫必要ようです。

- 1位 インスタントコーヒー
- 2位 トマトジュース(水の代用)
- 3位 砂糖
- 番外: チョコレート・メープルシロップ



人気なのはインスタントコーヒー、味の深みとコクが生まれ美味しさ倍増。缶コーヒーを使用するのも手軽でお勧めです。

おまけ: 日本人は飲んだ最後のシメにラーメンが人気ですが、ドイツ人はシメにカレーを食べるとい話を聞いたのですが、その真実は不明?でもカレーには二日酔い予防として知られるウコンやスパイスのターメリックが入っているので意外にもお勧めかも!