

食欲がなくなったり、胃腸が弱ったり 体調を崩しがちな季節にはカレーが最適

生ウコン
たっぷり使用



カレーに含まれる多種多様な
スパイスが元気の源なのです

奄美大島産
特別栽培の
生ウコン 使用



風と光のカレーには、物語があります！



奄美カレールウ
甘口
180g

うこんの北限の地、奄美大島。
この島で島民が愛情をこめて
特別栽培した「生うこん」を
たっぷり使用しています。

その他20種類の香辛料を使い、
本格的なカレールーに仕上げまし
た。牛脂と牛エキスは使用せ
ず、保存料・着色料も一切使用
しておりません。厳選されたこ
だわりの原材料で作上げた
奄美カレーをご堪能ください。



奄美カレールウ
中辛
180g

ガラムマサラ付き

1袋は5～6皿分です、お好みの具材を加えてお召し上がり下さい
風味を楽しんで頂くために、オリジナルスパイスを貼付しました。
最後の仕上げで、お鍋のカレーにお好みの量をふりかけて混ぜて下さい。
とても香り立ちの良いカレーをお楽しみいただけます。