

奄美カレー 甘口 180g

うこんの北限の地、奄美大島で島おこしとして島民が努力して特別栽培した「生うこん」をたっぷり使用。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。

| | |
|--------------|---------------|
| 商品コード | 100001 |
| POSコード | 4560342330044 |
| 希望小売価格(税抜) | 450円 |
| 賞味期限 | 1年 |
| 商品サイズ(mm)DWH | 47×120×200 |
| 内容量 | 180g |
| 商品重量 | 190g |
| ケース入数 | 24 |
| ケースサイズ(mm) | 370×280×140 |
| ケース重量 | 5.1kg |



特長、セールスポイント

「ウコン」栽培の北限の地、奄美大島。手間隙掛けて土壌改良を行い、栽培した生ウコンを使ったカレールーです。「生うこん」を使用した事でうこんの持つ特性が最大に期待できます。原料中に牛脂と牛エキスは一切使用せず味を整えております。小麦粉は北海道産(ホロシリ)を、砂糖は奄美大島の隣、喜界島産を使用。その他厳選された原料を使用し、保存料・着色料は一切使用しておりません。ハチミツを加えてマイルドに仕上げました。風味をより楽しんで頂くためオリジナルスパイスを貼付しました。お好みで出来上がったお鍋に最後ふりかけて混ぜてください。

原材料名

小麦粉(国内製造)、食用植物油脂(パーム油、米油、菜種油)、食塩、粗糖、オニオンパウダー、トマトペースト、カレー粉、うこんペースト、ポークエキス、にんにくペースト、ジンジャーパウダー、酵母エキス、ガラムマサラ、はちみつ、セロリーパウダー、(一部に小麦・豚肉を含む)

※アレルギー：小麦、豚肉

本品製造工場では小麦、大豆、豚肉、りんご、バナナを含む製品を製造しております。

製造方法

原材料の計量⇒蒸気釜で攪拌しながら煮込む(30分110℃以上)⇒バットに入れて冷却(1晩自然放冷)⇒固形になったルーを粗く砕く⇒サイレントカッターでフレーク状にする⇒充填⇒計量⇒シーラー⇒賞味期限印字⇒金属探知機(Fe:1.0mm,Sus:1.5mm)⇒付属スパイス貼付⇒梱包⇒出荷

保存方法・注意事項

高温多湿を避け、冷暗所に保存してください。
・保存料を使用していないカレールーのため、開封後は冷蔵庫で保管し、3か月以内にお召上がりください。

栄養成分表示100gあたり(1皿30g当たり)

| | |
|--------------|------------|
| エネルギー (Kcal) | 436(131) |
| たんぱく質 (g) | 7.6(2.3) |
| 脂質 (g) | 23.1(6.9) |
| 炭水化物 (g) | 49.5(14.9) |
| 食塩相当量 (g) | 10.1(3.0) |

一括表示

商品名：奄美カレー 甘口

●名称：カレールー ●原材料名：小麦粉(国内製造)、食用植物油脂(パーム油、米油、菜種油)、食塩、粗糖、オニオンパウダー、トマトペースト、カレー粉、うこんペースト、ポークエキス、にんにくペースト、ジンジャーパウダー、酵母エキス、ガラムマサラ、はちみつ、セロリーパウダー、(一部に小麦・豚肉を含む)
●内容量：180g(6皿分) ●賞味期限：枠外上部に記載 ●保存方法：直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。●販売者：株式会社 風と光 横浜市神奈川区鶴屋町2-21-1

●製造所：井上スパイス工業株式会社 埼玉県上尾市上野491-1

| 栄養成分表示(1皿30g当たり) | |
|------------------|------------|
| エネルギー 131kcal | 炭水化物 14.9g |
| たんぱく質 2.3g | 食塩相当量 3.0g |
| 脂質 6.9g | |

※具材・ごはんは含みません。

●保存料を使用していないカレールーのため、開封後は冷蔵庫で保管し、3か月以内にお召上がりください。
●本品製造工場では、小麦、大豆、バナナ、りんご、豚肉を含む製品を製造しています。

<http://www.kazetohikari.jp>

詳しい商品情報はこちら▶



4 560342 330044

