

奄美カレー 中辛 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	100002
POSコード	4560342330051
希望小売価格(税抜)	450円
賞味期限	1年
商品サイズ(mm)	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。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下さい。

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、カレー粉、粗糖、オニオンパウダー、トマトペースト、うこんペースト、ポークエキス、酵母エキス、にんにくペースト、ガラムマサラ、ジンジャーパウダー、唐辛子、黒胡椒、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か月以内にお召し上がりください。

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)	8.2(2.5)
脂質(g)	23.0(6.9)
炭水化物(g)	49.1(14.7)
食塩相当量(g)	10.1(3.0)

一括表示

商品名:奄美カレー 中辛

●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、カレー粉、粗糖、オニオンパウダー、トマトペースト、うこんペースト、ポークエキス、酵母エキス、にんにくペースト、ガラムマサラ、ジンジャーパウダー、唐辛子、黒胡椒、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	14.7g
たんぱく質	2.5g	食塩相当量	3.0g
脂質	6.9g		

※具材・ごはんは含まれません。

●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ヶ月以内にお召し上がりください。
●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 330051

