

28品目不使用ヴィーガンカレー 150g

米粉使用。9つのスパイスと小麦粉を含めた28種類のアレルギー特定品目の原料を使用していません。特定のものを食べられない方も食べられる方も食べて頂けるオール植物性カレー

商品コード	100116
POSコード	4560342331959
希望小売価格（税抜）	580円
賞味期限	1年
商品サイズ（mm）	35×75×155
内容量	150g
商品重量	155g
ケース入数	24
ケースサイズ(mm)	320×245×110
ケース重量	3.9kg
	5皿分/袋

グルテンフリー対応



特長、セールスポイント

フェネル・クミン・ディル・キャラウェイ・アニス・コリアンダー・フェネリク・チリペッパー・セージはカレーの風味を出す為には重要なスパイスですが、これらを食べられない方にも召し上がって頂きたいという思いから、研究を重ね、前記の9つのスパイスと小麦を含めた27の食品（卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに・さば・大豆・あわび・いか・いくら・オレンジ・バナナ・カシューナッツ・鶏肉・もも・さけ・くるみ・ゴマ・やまいも・牛肉・まつたけ・豚肉・キウイフルーツ・ゼラチン・りんご、アーモンド）を使用しないカレー作りになりました。どなたにも楽しんで頂けるオール植物性カレーです。米粉を使用し、特定のものを食べられない方も食べられる方も家族そろって美味しく食べて頂けるオール植物性カレーです。 5皿分

原材料名

パーム油（国内製造）、米粉、ポテトフレーク、でん粉、食塩、粗糖、オニオンパウダー、トマトペースト、カレー粉、酵母エキス、黒糖、人参パウダー、うこんペースト、にんにくペースト、ジンジャーペースト、昆布パウダー、しいたけパウダー

※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生産しています。

製造方法

原材料の計量⇒蒸気釜で攪拌しながら煮込む（90分、115℃）⇒バットに入れて冷却（1晩自然放冷）⇒固形状になったルーを荒く砕く⇒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⇒金属探知機（Fe2.0mm、Sus2.5mm）⇒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（1皿 30g 当たり）

熱量 (Kcal)	142
たんぱく質 (g)	1.1
脂質 (g)	8.8
炭水化物 (g)	14.7
食塩相当量 (g)	2.4

一括表示

商品名:28品目不使用
ヴィーガンカレー

※名称:カレー ● 原材料名:パーム油(国内製造)、米粉、ポテトフレーク、でん粉、食塩、粗糖、オニオンパウダー、トマトペースト、カレー粉、酵母エキス、黒糖(国産)、人参パウダー、うこんペースト、にんにくペースト、ジンジャーペースト、昆布パウダー、しいたけパウダー ● 内容量:150g(5皿分) ● 賞味期限:裏面枠外上部に記載 ● 保存方法:直射日光・高温多湿を避け、なるべく涼しい場所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あたり)

エネルギー	たんぱく質	脂質
142kcal	1.1g	8.8g
炭水化物	食塩相当量	
14.7g	2.4g	

※具材・ごはんは含みません。