

奄美ベジタブルレトルトカレー

動物性原料を一切使用していないカレーはどなたにも召し上がっていただける美味しさです。

商品コード	100110
POSコード	4560342331683
希望小売価格（税抜）	420円
商品サイズ(mm)DWH	35×130×170
内容量	200g
商品重量	210g
入数	30
ケースサイズ(mm)DWH	380×245×135
ケース重量	6.5Kg
賞味期限	2年



特長、セールスポイント

奄美大島で栽培されるうこんを「生」のまますり潰した奄美カレールーを使っています。具材にはすべて国産野菜を、砂糖は喜界島粗糖を使用し、化学合成添加物を加えることなく作られたカレーです。国産大豆ミートを使ったオール植物性のヴィーガン仕様カレーですが、どなたさまも美味しく召し上がれます。

アレルギー特定品目（小麦、大豆）

本製造工場では、卵、乳成分、えび、かに、落花生を含む製品を製造しています。

原材料名

野菜（玉ねぎ、にんじん、じゃがいも）（国産）、カレールー、粒状大豆たんぱく、食用なたね油、トマトピューレー、昆布、マンゴーチャツネ、しょうゆ、トマトケチャップ、おろしにんにく、カレー粉、砂糖、香辛料（一部に小麦、大豆を含む）

保存方法、注意事項、包材情報 他

直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください。開封後はお早めにお召し上がりください。本品はレトルトパウチ食品です。

殺菌方法：気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌

製造方法

原料受入→個別計量→個別洗浄カット→個別加熱→混合加熱→軽量→充填→ウェイトチェック→加熱殺菌→冷却→拭き上げ→X線異物検査→箱詰→保管→出荷

栄養成分データ（1食分 200gあたり）

エネルギー (Kcal)	179		
たんぱく質 (g)	4.8		
脂質 (g)	8.2		
炭水化物 (g)	21.6		
食塩相当量 (g)	1.9		