

ドライカレーミックス

ご飯と一緒に炊き込んだり、炒めたりするだけで簡単に美味しいドライカレーが出来るシーズニングスパイス。



香り豊かなカレー粉を使用し、ローストしたオニオンやチキンブイヨンで味付けしたドライカレーを調理する為のシーズニングスパイスです。お子様でも食べられるように辛さは抑えてあります。

使い方

米一合に対し、ドライカレーミックス10gが目安です。
具材には挽肉やミックスベジタブル以外にも、ソーセージやシーフード、きのこなど、様々なものがお使いいただけます。

栄養分析

(100g当たりの計算値)

エネルギー	226 kcal
水分	4.3 g
たんぱく質	12.6 g
脂質	4.7 g
炭水化物	33.8 g
灰分	44.6 g
ナトリウム	16.9 g

荷姿

1Kg(袋)×10 段ボール入

