

ホットカリースパイス

カレーの風味をそのままに辛さだけを加えることが出来る
ミックススパイス。



唐辛子やブラックペッパーを中心にブレンドしたミックス
スパイスで、食べたいカレーの辛さがまちまちな時な
ど、スパイシーな香りと辛みを調節するのにとても便利
です。

使い方

カレーソースに対して0.3~0.5%程度加えて下さい。甘口なら中辛、中辛
なら辛口のように辛みがアップします。

直接、食卓でカレーに振りかけても手軽にホットな風味が楽しめますが、か
けすぎにはご注意ください。

栄養分析

(100g当たりの計算値)

| | |
|-------|----------|
| エネルギー | 406 kcal |
| 水分 | 8.2 g |
| たんぱく質 | 12.0 g |
| 脂質 | 11.6 g |
| 炭水化物 | 63.4 g |
| 灰分 | 4.8 g |
| ナトリウム | 56 mg |

荷姿

200g(丸缶)×12 段ボール入
1Kg(袋)×10 段ボール入

