

# 黒欧カレールー

フレンチレストランで出される高級なビーフカレーをイメージしたヨーロッパテイストのカレールウ。



濃厚なビーフのコクに爽やかなスパイスの風味と芳醇なワインの香りが合わさった高級感溢れる極上のカレールウです。玉ねぎやトマトのペーストがルーに練り込まれているので、野菜の旨味がアクセントとなり、より上品な味わいになっています。色調は黒く、辛味のタイプはやや弱めの中辛のみです。

## 使い方

カットした肉や野菜を煮込み、柔らかくなったらスープの一部で黒欧カレールウを溶かし、一煮立ちさせます。ルーと水（スープ）の割合は1：5が適当です。

## 栄養分析

(100g当たりの計算値)

| エネルギー<br>(kcal) | 蛋白質                        | 脂質                         | 炭水化物<br>(g)   | ナトリウム<br>(mg) | 水分<br>(g)    | 灰分<br>(g)    | カリウム<br>(mg)  |
|-----------------|----------------------------|----------------------------|---------------|---------------|--------------|--------------|---------------|
| 441             | 6.9                        | 18.8                       | 61.0          | 3.5           | 3.0          | 10.3         | 230           |
| カルシウム<br>(mg)   | マグネシウム<br>(mg)             | リン<br>(mg)                 | 鉄<br>(mg)     | 亜鉛<br>(mg)    | 銅<br>(mg)    | マンガン<br>(mg) | ビタミンA<br>(μg) |
| 73              | 28                         | 79                         | 2.6           | 0.5           | 0.11         | 0.58         | 12            |
| ビタミンE<br>(mg)   | ビタミンB <sub>1</sub><br>(mg) | ビタミンB <sub>2</sub><br>(mg) | ビタミンC<br>(mg) | 食物繊維<br>(g)   | 食塩相当量<br>(g) |              |               |
| 1.1             | 0.11                       | 0.07                       | 1             | 3.7           | 8.9          |              |               |

## 荷姿

1Kg(袋)×10段ボール入

