

# 南ばんカレー

namban curry



## 出汁の個性を際立たせる カレーうどんの素

小麦粉の香ばしい焙煎感と鮮やかな黄色が食欲をそそるカレーうどんの素です。

オリジナルの出汁やめんつゆに合わせることで調理人の個性を生かした味わいに仕上がります。

表示食品添加物は不使用で、適度なとろみと程良い辛味があります。

荷姿	1kg×20										
使用方法	めんつゆ13に対し、本品1を倍量の水で溶き、ダマにならないように混ぜながら一煮立ちさせます										
賞味期間（開封前）	18ヶ月										
原材料	小麦粉、カレー粉、ばれいしょでん粉、パーム油										
栄養成分 (100gあたり)	<table border="0"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>415 kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>10.9 g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>5.0 g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>81.7 g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>0.02 g</td> </tr> </table>	エネルギー	415 kcal	たんぱく質	10.9 g	脂質	5.0 g	炭水化物	81.7 g	食塩相当量	0.02 g
エネルギー	415 kcal										
たんぱく質	10.9 g										
脂質	5.0 g										
炭水化物	81.7 g										
食塩相当量	0.02 g										

### 調理例



カレーうどん



南蛮カレーワンタン