カレー粉

# スタンダード
standard

## 王道を行く スパイスの配合

クミンとコリアンダーの香りを生かし、すっきりとしたクセのない香りが特徴のカレー粉です。

コストパフォーマンスに優れたベーシックなカレー味を付けることができます。

辛味は強めの辛口タイプです。

| | |
|---|---|
| **荷姿** | (丸缶)　200g×12　400g×12　2kg×6<br>(袋)　100g×40　350g×50　1kg×10　10kg　20kg |
| **使用方法** | カレー味を付けたい料理にお好みの量を添加します |
| **賞味期間（開封前）** | 24ヶ月 |
| **原材料** | ターメリック、コリアンダー、クミン、フェヌグリーク、<br>チリペッパー、オールスパイス、その他香辛料 |
| **栄養成分<br>（100gあたり）** | エネルギー　404 kcal<br>たんぱく質　14.8 g<br>脂質　12.3 g<br>炭水化物　58.5 g<br>食塩相当量　0.1 g |