

タイカレーミックス（グリーン）

本場タイのゲーン（スープ料理）を目指して、小麦粉・油脂を使わずシーズニングでスープカレータイプのグリーンカレーの素を作りました。

グリーンカレーの特徴である爽やかな酸味・スパイスの豊かな香り・ココナッツのマイルドなコクのバランスが絶妙！
クセになる青唐辛子のほど良い辛味が食欲をそそります。
調味料を加えることなく、簡単に本格的なタイカレーを作ることができます。



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ミックスを溶かして一煮立ちさせます。
ミックスと水（スープ）の割合は1：5が適当です。

※写真の具材は鶏肉・タケノコ・ナス・しめじ・赤パプリカを使用しています。

栄養分析

(100g当たりの計算値)

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	ナトリウム	水分	灰分
(kcal)	(g)					
415	10.2	13.8	62.6	2.6	4.2	9.2

荷姿

1Kg(袋) × 5段ボール入

