ルウ

横濱レトロカリー中辛

yokohama retro curry medium-spicy

トマトの酸味と さわやかなハーブの風味

古き良き時代に横浜の老舗洋食店で出されていたハヤシライスの味わいをベースに、トマトの酸味と爽やかなハーブの風味を効かせたノスタルジックなカレールウです。

やや穏やかな辛さの中辛タイプです。

荷姿	1kg×10
使用方法	一口大に切った具材を煮込み、そのスープ５に対し、本品を１の比率で混ぜ溶かしながら一煮立ちさせます
賞味期間（開封前）	12ヶ月
原材料	小麦粉、パーム油、砂糖、デキストリン、カレー粉、トマトペースト、食塩、野菜(玉ねぎ、しょうが、にんにく)、チキンエキス、香辛料、たん白加水分解物(大豆を含む)／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料
栄養成分（100gあたり）	エネルギー 459 kcal たんぱく質 8.8 g 脂質 20.2 g 炭水化物 60.6 g 食塩相当量 7.4 g

調理例

南インド風エビカレー

薄切り肉のカレー

ハッシュドビーフカリー

トロピカル
フルーツカレー