

キングカレールー(甘口・中辛・辛口)

調理する人の個性が生かせるベースタイプのカレールー。



調理例

ベーシックな味付けなので調理時に手を加えやすく、工夫によって様々なカレーへと変化するので、ベースにお使い頂くのに最適なカレー通です。単体で使用しても美味しいカレーです。ややトロミが強いのが特徴で、辛味のタイプは甘口・中辛・辛口と3タイプご用意しております。

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ルーを溶かして一煮立ちさせます。ルーと水（スープ）の割合は1：6が適当です。

栄養分析

(キングカレールー中辛)

(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	カリウム
(kcal)	(g)						(mg)
526	7.1	33.7	48.5	2.8	2.7	8.0	219
カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	ビタミンA
(mg)							
59	33	77	3.0	0.6	0.14	0.75	7
ビタミンE	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量		
(mg)						(g)	
3.7	0.14	0.04	0	4.3	7.1		

荷姿

1Kg(袋)×20段ボール入

(甘口、中辛、辛口共通)

