

コータスカレールウ(甘口・中辛・辛口)

当社の看板商品で刺激的なスパイス感がくせになるカレールウ。



香辛料の一部に荒挽きタイプのもを使用し、風味の強化と持続性を高める効果を狙い、また独自性の強いスパイス構成で他に類を見ないオリジナリティ溢れるスパイス感を表現しました。本来、カレーとはこうあるべきだと言うスパイスメーカーの主張を体現したスパイスリッチなカレールウです。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が全体的にやや辛めです。

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ウを溶かして一煮立ちさせます。ルウと水（スープ）の割合は1：5が適当です。

栄養分析 (コータスカレールウ中辛)

(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)
458	8.9	21.6	57.0	3.1	3.0	9.5	340
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)				(μg)
80	40	80	4.0	0.6	0.17	0.83	20
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)		
2.3	0.12	0.05	0	5.7	7.9		

荷姿

1Kg(袋)×10段ボール入
(甘口、中辛、辛口共通)

