

# ノンオイルカレー甘口



食材料に食用油脂を一使用していない、オイルフリーのカレーの素です。小麦粉をじっくりと焙煎し、厳選されたカレー粉やスパイス、調味料でシンプルに味付けした甘口のカレーで、化学調味料は使用しておりません。

★当社ルウ製品と比較して、脂質は1/18に、エネルギーは2/3になりました。

## 使い方

カットした具材を煮込み、一度火を止めて、スープの一部でノンオイルカレー甘口を良く混ぜ溶かしてから一煮立ちさせます。  
本品と水（スープ）の割合は1：6が適当です。

## 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	カリウム
(kcal)	(g)						(mg)
337	6.3	1.7	74.0	3.0	3.6	14.4	169
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)
38	31	63	1.8	0.5	0.11	0.56	4
ビタミンE	ビタミンB <sub>1</sub>	ビタミンB <sub>2</sub>	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量		
(mg)				(g)			
0.6	0.13	0.03	0	2.9	7.6		

## 荷姿



1Kg(袋) × 10段ボール入