

# スープカレールウ(ホット・マイルド)

北海道札幌市が発祥のご当地カレーをルウで再現した  
トロミの少ないカレールウ。



調理例

大きな具材にスープ状のカレーソースが特徴の北海道名物スープカレールウにしました。原料にカレー粉を使用せず、個々のスパイスを一つずつ組み合わせてオリジナリティ豊かな風味を実現しました。また、化学調味料等の添加物も使用していないので、クセの無い旨味が味わえます。中辛タイプのホットと甘口タイプのマイルドがあります。

## 使い方

大きめに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、一煮立ちさせます。ルウと水（スープ）の割合は1：7が適当です。

## 栄養分析

### スープカレールウ(ホット)

(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)  |
| 446    | 7.3                | 19.1               | 61.0  | 3.1   | 1.8   | 10.8 | 194   |
| 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)  |
| 22     | 20                 | 33                 | 0.7   | 0.2   | 0.07  | 0.68 | 1103  |
| 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)  |       |
| 13.5   | 0.04               | 0.02               | 2     | 0.5   | 7.9   |      |       |

## 荷姿

1Kg(袋)×10段ボール入  
(ホット、マイルド共通)

