

やさいかれー

原材料に25品目のアレルギー物質を使用していない、
無添加のやさしい味わい



調理例

長年ご愛顧いただきました「やさいかれー(甘口カボチャ)と(中辛トマト)」を一本化し、より食べやすい「やさいかれー」としてリニューアル発売いたしました。国産米粉を使用し、トマトとパンプキンをほんのり加えたマイルドな味わいで、幼児から高齢者の皆様はもちろん、辛いものが苦手な方にもお薦めのカレーです。原材料に25品目のアレルギー物質および食品添加物は使用しておりません。

使い方

カットした肉、野菜類を煮込み、柔らかくなったらスープの一部でやさいかれーを溶かし、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

(100g当たりの計算値) 1Kg(袋)×10段ボール入

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)
465	5.8	22.0	61.0	3.0	1.9	9.3	270
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)
59	43	81	3.4	0.7	0.20	0.71	23
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)		
2.5	0.07	0.04	1	4.5	7.6		

荷姿

