

# 横濱レトロカレー(甘口・中辛)

幼い頃に食べた家庭のカレーを再現した古き良き時代を連想させるノスタルジックなカレールウ。



調理例

果実や野菜のペーストをふんだんに使用し、甘味と酸味を効かしたフルーティな味わいとハーブ系のスパイスをアクセントに加えた爽やかなカレールウです。辛味のタイプは甘口と中辛の2種類を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

(横濱レトロカレー中辛)

(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)
453	8.7	19.7	60.3	2.8	2.5	8.8	325
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)
69	36	73	3.5	0.6	0.15	0.69	30
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)			
4.7	0.13	0.07	0	4.5	7.1		

## 荷姿

1Kg(袋)×10段ボール入

(甘口、中辛共通)

