

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ー。



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ーです。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ーを溶かして一煮立ちさせます。ルーと水（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 (kcal)	蛋白質	脂質	炭水化物	ナトリウム	水分	灰分	カリウム
453	8.7	19.7	60.3	2.8	2.5	8.8	325
			(g)				(mg)
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
69	36	73	3.5	0.6	0.15	0.69	30
			(mg)				(μg)
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		
4.7	0.13	0.07	0	4.5	7.1		
			(mg)		(g)		

荷姿

1Kg(袋)×10段ボール入

(甘口、中辛共通)

