

デラックス南ばんカレー

南ばんカレーに鰹だし等を加えて味付けを大人向けにした高級版南ばんカレーの素。



じっくりと丹念に煎り上げた小麦粉と厳選されたカレー粉に風味豊かな鰹だしを加えた大人の味の南ばんカレー。カレー粉と調味料、鰹だしがバランス良く配合されたデラックスタイプな南ばんカレーです。

使い方

カットした肉や野菜をめんつゆ(濃縮タイプは薄めたもの)で煮込み、具材が柔らかく
なったら倍量の水で溶いた南ばんカレーを入れて一煮立ちさせます。
デラックス南ばんカレーとめんつゆの割合は1 : 1.3が適当です。

栄養分析

(100g当たりの計算値)							
エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)	水分 (g)	灰分 (g)	カリウム (mg)
444	8.9	13.6	71.6	822	3.0	2.9	246
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 (μg)
65	38	98	3.2	0.7	0.18	0.88	6
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		
1.2	0.18	0.05	0	4.7	2.1		

荷姿

1Kg(袋)×20段ボール入

