

南ばんカレー

香ばしい小麦粉の焙煎感とカレーの風味がマッチした程良い辛味のカレー南ばんの素。



調理例

焙煎感漂う香ばしいカレーの風味と、色彩鮮やかな食欲をそそるカレー色が特徴のカレー南ばんベースです。適度なとろみと程良い辛味で、そばやうどんといった和テイストなカレーがお楽しみ頂けます。七味唐辛子を加えることにより、更に風味豊かな香りと辛味がアップします。

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な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。
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)
402	10.5	5.9	76.6	8	6.0	1.0	271
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)
68	44	112	3.3	0.8	0.22	1.06	9
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)	(mg)		
1.6	0.24	0.06	0	5.4	20		

荷姿

1Kg(袋)×20段ボール入

