

特製南ばんカレー

南ばんカレーをベースにコクと風味を加え
グレードアップしました。



調理例

厳選されたカレー粉の風味に、和風テイストな旨味とコクを加えた、昔懐かしい親しみのある味の南ばんカレーです。辛味を程良く抑え、お子様にも美味しく食べて頂ける味付けに仕上げました。
カレーうどんだけでなく、ご飯にかけてカレー丼にアレンジしても美味しく召し上がれます。

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、具材が軟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。
特製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	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)	(g)		(mg)
413	10.4	5.7	79.9	183	2.6	1.4	262
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)
67	42	106	3.3	0.8	0.21	1.02	7
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)		
1.5	0.22	0.06	0	5.2	465		

荷姿

1Kg(袋)×20段ボール入

