

※中身がこぼれる場合がありますので、開封の際はご注意ください。



ここからハサミでお切りください。

開封後はチャックを合わせて端から押さえて閉めてください。

チャック

オーサワ スパイスイス香るカレールウ

香り高い本格スパイスをはじめ、国内産玄米粉、有機パーム油、
メープルシュガーなど、こだわりの原料で
つくった植物性カレールウです。
スパイス香る、コク深い味わいに
仕上がります。
動物性原料・化学調味料は使用して
おりません。



カレーの作り方※参考例 5~6皿分

(材 料)

カレールウ120g、玉ねぎ1個、じゃがいも1個、人参1本、水600cc、植物油大さじ1
(作り方)

- ①厚手の鍋に油を熱し、一口大に切った野菜を入れてよく炒めます。
- ②①に水を加えて加熱し、沸騰したら弱火で材料が柔らかくなるまで煮込みます。
- ③一度火を止めてからルウを入れ、溶かします。
- ④再び火をつけ、弱火でかき混ぜながら5分ほど煮込むと出来あがりです。

栄養成分表示(1袋120g当たり)

エネルギー	625kcal
たんぱく質	6.4g
脂 質	40.9g
炭水化物	57.8g
食塩相当量	7.9g

(サンプル品分析による推定値)



オーサワジャパンは
マクロビオティックの総合商社です。



名 称:カレールウ

原材料名:有機パーム油(コロンビア)、玄米粉(国産)、メープルシュガー、カレー粉、食塩、酵母エキス、馬鈴薯澱粉、濃縮りんご果汁、粉末トマト、有機ブラックペッパー、有機ココア

内 容 量:120g

賞味期限:枠外下部に記載

保存方法:直射日光・高温多湿を避け、涼しい場所で保存してください。

販 売 者 オーサワジャパン株式会社
東京都目黒区東山3-1-6

製 造 所 東京フード株式会社
茨城県坂東市矢作2840

*本品製造工場では、乳成分・小麦・えび・かにを含む製品を製造しています。本品はアレルギー対応として特別に製造された製品ではありません。

*商品についてお気付きの点がございましたら、オーサワジャパン(株) TEL03-6701-5900 までご連絡ください。

*開封後は密封し、冷蔵庫で保存してお早めにご使用ください。

