



—Awajishima-curry—

淡路島咖喱

NPO 法人 淡路島活性化推進委員会

淡路島の秘伝の味

自然に恵まれる淡路島だからこそできた一品。選り抜いた食材が生み出す「淡路島カレー」の味の秘密は二つのこだわりにあります!!

壺 じっくりソテーした淡路島産玉ねぎを使用。

式 甘さから辛さと変化する味わい。

- ① 甘み
じっくりソテーした淡路島産玉ねぎからくる「甘み」
- ② コク
淡路牛の味わいが凝縮された深い「コク」
- ③ 辛み
スパイスが織りなす絶妙な「辛み」

調理方法

湯煎で温める場合 **やけどにご注意ください。**



袋の封を切らずにそのまま沸騰したお湯で約5分程度温めてください。

電子レンジで温める場合 **袋のまま、電子レンジでは絶対に加熱しないで下さい。**



必ず耐熱容器等に移し替え、ラップをかけて、約2分程度(500Wの場合)温めてください。

ご注意

- 開封時や、容器に移す際は、やけどをしないようご注意ください。
- 本品はレトルトパウチ食品です。
- 保存料は使用しておりませんので、開封後は直ちに召し上がりください。
- あげにくい時はハサミで切ってください。

名称	カレー
原材料名	ソテーオニオン(淡路島産)、野菜・果実(りんご、バナナ、馬鈴薯、生姜、にんにく)、牛肉(淡路島産)、小麦粉、肉エキス、チャツネ、トマトピューレ、食用油脂、フンドポー、カレー粉、砂糖、コンソメ、黒砂糖、食塩、ウスターソース、醸造酢、澱粉、香辛料/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉/バナナ・豚肉/りんごを含む)
殺菌方法	気密性容器に密封し加圧加熱殺菌
内容量	200g
賞味期限	欄外箱の底面に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
販売者	株式会社 ビープライド 東京都中央区新川1-3-21 TEL:03-5148-7773

栄養成分表示	
[1人前(200g)当たり]	
熱量	174kcal
たんぱく質	8.0g
脂質	5.0g
炭水化物	24.0g
食塩相当量	2.5g

(株)ファルコバイオシステムズ調べ



200g1個型(N-16)

更新履歴 □4/30 原材料・栄養成分追加。販売者追加。JAN追加。

淡路島咖喱

—Awajishima-curry—



NPO 法人 淡路島活性化推進委員会

淡路産牛入り

淡路島咖喱

淡路島咖喱

淡路島産玉ねぎ・淡路産牛使用

じっくりソテーした淡路島産玉ねぎを使ったカレーです。



※写真は調理例です。本品は「ルー」のみの商品ですのでお好みの具材を入れてお召し上がりください。



※包装材料を捨てる際はお住まいの自治体の区分に従ってください。

賞味期限

淡路島咖喱

淡路島産玉ねぎ・淡路産牛使用