

化学調味料・保存料 不使用
 京都・下鴨 「お多やん」監修
 だしのきいた京カレーうどん



Saganosho-an

嵯峨野匠庵

お多やん カレーうどんのつゆ 250g

京都で大人気の“おあげ入り”カレーうどん

こだわり ①

京都・下鴨
 「お多やん」監修

昭和十六年、京都下鴨の地に創業した老舗うどん店「しみず」の味を受け継ぐ京カレーうどんの店、「お多やん」店主監修。「お多やん」人気メニューの「カレーきつね」をレトルトで実現しました。

こだわり ②

だしのきいたつゆ

甘みを感じるだしのきいたつゆにあとからしっかりとカレーの旨み。温かいごはんにかけては、和風カレー丼としても美味しく頂けます。



お多やん カレーうどんのつゆ

「嵯峨野匠庵 お多やん カレーうどんのつゆ」はアレンジしてもおいしい！

●おなべでぐつぐつ…

- ・あたためてうどんにかける前に一度つゆをおなべに出して、炒めた牛肉や野菜など好みの具材を入れて少し煮込み、オリジナルカレーうどん！

●トッピングで…

- ・ピザ用チーズをふりかけてチーズカレーうどん！
- ・温泉卵を落としてまるやかカレーうどん♪



商品CD	62548	原材料	油揚げ(国産)、白ねぎ、淡口醤油、鰹節、砂糖、小麦粉、植物油(菜種)、カレー粉、でん粉、調味だし、濃口醤油、食塩、昆布、たまり醤油、本みりん/豆腐用凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))	
内容量	250g		アレルギー	小麦・大豆・そば
賞味期間	2年	栄養成分表示 (1袋250g当たり)		エネルギー
小売価格	440円(税抜)		たんぱく質	5.7g
商品サイズ	幅120×奥行30×高さ190(mm)		脂質	13.5g
商品重量	258g		炭水化物	24.4g
ケース入数	30		食塩相当量	3.8g
JAN	4533548013226	この表示値は、目安です。		