

化学調味料・保存料 不使用
適度な歯ごたえと旨味のある鶏を
使用したチキンカレー



Saganosho-an

嵯峨野匠庵

新保さんのほうき鶏カレー 220g

「ちょうどよい辛さがうまいカレー！」

ポイント①

旨味が詰まった
“ほうき鶏”を使用

新保吉伸氏（精肉店「サカエヤ」店主）が美味しい鶏を求め、生産者とともに餌や飼育環境の改善に取り組み育ててきた“ほうき鶏”は適度な歯ごたえと旨味が特徴。

チキンスープ、香味野菜と合わせ、オリジナルブレンドのスパイスで仕上げました。



ポイント②

「サカエヤ」店主 新保吉伸

精肉店「サカエヤ」（滋賀県草津市）店主。
30年にわたり肉と向き合い、その肉ごとの個性を生かした“手当て”によって、美味しい「肉を作る」熟成肉の達人。枝肉を吊るし、熟成させ 保存方法にもこだわり 料理に合った肉を仕立てる。
日本中の一流料理人から厚い信頼と支持を得る。



新保さんのほうき鶏カレー

商品CD	62662	原材料	鶏肉（国産）ミルポウベースト、鶏がらスープ、トマトピューレー、植物油（菜種）、醤油、粗糖、クリーム、カシューナッツ、小麦粉、バター、クミン、コリアンダー、おろししょうが、おろしんにんにく、ウコン、クローブ、パプリカパウダー、ガラムマサラ、食塩、カルダモン、シナモン、赤唐辛子、（一部に小麦・乳成分・鶏肉・大豆・カシューナッツを含む）	
内容量	220g			
賞味期間	2年	アレルギー	小麦・乳・カシューナッツ・大豆・鶏肉	
小売価格	690円（税抜）			
商品サイズ	幅130×奥行25×高さ190（mm）	栄養成分表示 （1袋220g当たり）	エネルギー	414kcal
商品重量	245g		たんぱく質	17.2g
ケース入数	30		脂質	29.7g
JAN	4533548013240		炭水化物	19.4g
			食塩相当量	2.7g

この表示値は、目安です。