



Saganosho-an

昔懐かしいカレー

化学調味料・保存料 不使用

仕上げ香辛料付き

# 嵯峨野匠庵 煮込みカレー 150g

こだわり ①

**化学調味料・保存料 不使用**

国内産小麦粉とオリジナルブレンドのカレー粉など、良質の原料をバランスよく配合し、昔懐かしいカレールウに仕上げました。



煮込みカレー

こだわり ②

**仕上げ香辛料 付き**



お好みに合わせて、別添えの仕上げ香辛料をお使い下さい。

## 嵯峨野匠庵煮込みカレーのおいしい作り方例



### 【材料】

嵯峨野匠庵煮込みカレー…1箱  
肉……………350g  
玉ねぎ……………中1個  
人参……………中1個  
じゃが芋……………中3個

### 【作り方】

- 1) 肉を適当な大きさに切り、野菜と一緒に軽く炒めます。
- 2) 炒め終わったら肉とじゃがいもを取り出し、水 4.5 カップ (850 ~ 900cc) を入れて煮込みます。
- 3) 柔らかくなったら、じゃがいも、肉、ルウを入れ、再び弱火にかけ、じゃがいもに火が通り、とろみがでたら出来上がり。

お好みに合わせて、**付属の仕上げ香辛料をお使いください**

仕上げ香辛料辛さの目安  
(カレールウ 1箱 (150g) に対して)

- ・ 香辛料なし：甘口
- ・ 香辛料 1/3：中辛
- ・ 香辛料 2/3：やや辛口
- ・ 香辛料全部：辛口



商品CD	62533	原材料	小麦粉(小麦(北海道産))、食用油脂(牛脂)、砂糖、チキンエキス、食塩、カレー粉、チキンエキスパウダー、酵母エキス、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、醤油パウダー、クミンパウダー、トマトパウダー、麦芽エキスパウダー 別添袋：赤唐辛子、砂糖、食塩、ブラックペッパー	
内容量	150g		アレルギー	小麦・牛肉・大豆・鶏肉
賞味期間	1年6ヶ月	栄養成分表示 (本品1箱(150g)当たり)	エネルギー	758kcal
小売価格	440円(税抜)		たんぱく質	11.6g
商品サイズ	幅75×奥行23×高さ165(mm)		脂質	50.3g
商品重量	160g		炭水化物	64.7g
ケース入数	10×3		食塩相当量	11.3g
JAN	4533548013035		この表示値は、目安です。	