

# 印度風 鶏ひき肉の キーマカレー

## フィリング

玉ねぎの旨みにクミンやコリアンダーなどの  
スパイスを香り立たせた辛口のカレーフィリング



ホールスパイス使用

**WHOLE  
SPICE**

※ひき肉状に見えるもののうち、  
粒状大豆たん白85%使用



辛味  
順位 1 2 3 4 **5**

品名 2kg印度風鶏ひき肉のキーマカレーフィリング  
容量/入数 2kg/4  
賞味期間 10ヵ月

原材料名

粒状大豆たん白(国内製造)、鶏肉、牛脂豚脂混合油、香辛料、トマトペースト、小麦粉、カレーパウダー、ローストオニオン、ガーリックペースト、乾燥玉ねぎ、りんご酢、ウスターソース、食塩、ポークエキス、ローストクミン、しょうがペースト、酵母エキス/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、カラメル色素、グリシン、香辛料抽出物、甘味料(スクラロース)、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)

簡単アレンジ!  
オープンサンドウィッチ



写真はすべて調理例

