



甘辛カレーフィリング

最初のひと口は
ブルーティーで甘く、
食べ進めていくうちに
じわじわと辛さを
感じる味わい。



調理の一例

甘くて辛くて
おいしいよ!



大阪で親しまれている“甘辛カレー”のソースを再現した
カレーパン用フィリング

品名	2kg大阪発甘辛カレーフィリング
容量 / 入数	2kg / 4
賞味期間	1年
原材料名	砂糖(国内製造)、でんぷん、牛脂豚脂混合油、りんご濃縮果汁、ソテーオニオン、パン粉、カレーパウダー、小麦粉、食塩、ビーフエキス、トマトペースト、バナナピューレ、りんごペースト、牛肉、ウスターソース、ガーリックペースト、しょうがペースト、香辛料 / 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、グリシン、甘味料(スクラロース)、カラメル色素、香辛料抽出物、香料、(一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・バナナ・豚肉・りんごを含む)

※開封後は冷蔵庫(10℃以下)で保存し、早めにお使いください。



ハウスギャバン株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川2-31-1 八丁堀トーセイビル

東日本営業部 03(3537)3015

西日本営業部 06(6389)5530



商品情報、レシピはこちらから!

<https://www.housegaban.com>