

お好みの
量で作れる
フレック
タイプ

お湯でひと煮立ち

カレーソースの素



調理例

トッピングカレーに
ピッタリ!

お湯だけで完成度の高い カレーソースの出来上がり!



お湯に溶かして全体が沸騰したら出来上がり!
飴色玉ねぎと牛肉の旨みが溶け込んだ
カレーソースが提供できます。



1kg



辛味
順位 1 2 3 4 5

お湯でひと煮立ちカレーソースの素 3つのメリット

1

煮込みいらずのスピード調理！

- 4～5皿分なら沸騰後約1分で出来上がり！
- お湯に溶けやすく、ダマになりにくい。



2

リーズナブル＆食品ロスに貢献

- カレーソースの素だから
レトルトカレーソースよりも安価(当社比)
- 少量から大量調理まで必要な分だけ
作れるので、食品ロスの低減にも。



12 つくる責任
つかう責任



3

完成度が高いから使い方いろいろ

- 飴色玉ねぎと野菜の
旨みが溶け込んだような味わい。
- スパイスの豊かな香り立ちが楽しめる。

カツカレー、カレーうどんにぴったり

※写真はすべて調理例



これまでのカレーフレークとは何が違うの？

- 従来品：お好みの具材や調味料を使って調理
▶ 具材の味わいや煮込んだおいしさのカレーで、お店ならではの味が出せる。
- 当商品：お湯に溶かしてひと煮立ちでできる
▶ 飴色玉ねぎや牛肉の旨みが溶けこんだカレーソースで、お店のとんかつやハンバーグにピッタリ！

品名	1kg お湯でひと煮立ちカレーソースの素
容量／入数	1kg／10
賞味期間	1年6ヵ月
原材料名	豚脂(国内製造)、小麦粉、砂糖、食塩、デキストリン、カレーパウダー、オニオンパウダー、脱脂粉乳、ホエイパウダー、ビーフエキス、オニオンペースト、香辛料、クレーミングパウダー、セロリエキス、香味野菜風味パウダー、でんぷん、酵母エキス、粉末ソース／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香料、香辛料抽出物、(一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
JANコード	4971985912441

