

# 彩りのカレーフィリング

カレーパンのバリエーションにおすすめな、野菜や穀物の素材を活かした、おいしさと彩りを楽しめるカレーフィリング



## トマトのレッドカレー

トマトペーストの旨みと酸味

具材に玉ねぎ、なす、赤ピーマン、ズッキーニを使用



※写真は調理例

### グリル野菜たっぷりのトマトカレーパン

トマト風味の生地で包み込んだトマトカレーパン  
彩り野菜を合わせて見た目鮮やかに!

## 五穀のブラックカレー

五つの穀物の粒々とした食感

具材に玉ねぎ、五穀(黒豆、はとむぎ、黒米、白ごま、黒ごま)を使用



※写真は調理例

### 五穀のブラックカレーパン

黒色が目を引くブラックカレーパン  
カレーと相性抜群のグリルしたなすを  
合わせてアレンジ

品名	1kg彩りのカレーフィリング トマトのレッドカレー
容量/入数	1kg/6
賞味期間	10ヵ月
原材料名	野菜(玉ねぎ(中国又は国産)、なす、赤ピーマン)、でんぷん、トマトペースト、パーム油、グリルドズッキーニ、カレーパウダー、砂糖、食塩、濃縮トマト、香辛料/調味料(有機酸等)、酢酸Na、グリシン、乳酸Ca、増粘剤(キサンタンガム)、乳化剤、パプリカ色素、香辛料抽出物、香料、(一部に乳成分・小麦を含む)



品名	1kg彩りのカレーフィリング 五穀のブラックカレー
容量/入数	1kg/6
賞味期間	10ヵ月
原材料名	玉ねぎ(中国又は国産)、砂糖、なたね油、でんぷん、カレーパウダー、小麦粉、黒豆、はとむぎ、黒米、黒ごまペースト、トマトペースト、白ごま、食塩、チャツネ、黒ごま、ウスターソース、香辛料、酵母エキス、ガーリックペースト/調味料(アミノ酸)、カラメル色素、酢酸Na、グリシン、増粘剤(キサンタンガム)、乳化剤、香辛料抽出物、酸味料、香料、(一部に乳成分・小麦・ごま・大豆・りんごを含む)

