

カレー炒めの素

材料と炒めるだけで

絶妙甘辛カレー炒め!

スパイシーな有機カレー粉で

色々な料理レンジが出来ます



カレー炒めの素 商品コード:1107974

内容量:45g(15g×3袋) / 本体価格:380円(税抜) / 入数:10 / 賞味期限:1年

JAN:4993761002290 / 原材料:粉末野菜(オニオン、ガーリック、トマト)、食塩、砂糖、

有機カレー粉、ぶどう糖、粉末醤油、酵母エキス、脱脂粉乳、鶏ガラエキス、ポークエキス、

チキンブイヨン、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)※本品製造工場では、えび、かにを含む製品を製造しております。

ドライカレー

【材料一人前】

ご飯250g(茶碗軽め2杯)、油大さじ1、玉葱1/4個、ピーマン半分、ひき肉少々、カレー炒めの素1袋

【作り方】

- ①フライパンに油を熱し、玉葱、ピーマン、ひき肉を炒めます。
- ②ご飯を加えて更に炒めます。
- ③火を止めてカレー炒めの素をまんべんなく振りかけ混ぜます。
- ④再び火をつけて、よく混ぜるようにならぬように出来上がりです。
※溶き卵を入れるとカレーチャーハンになります



カレー焼きそば(焼うどん)

【材料一人前】

中華めん1袋(茹でたうどん1人前)、キャベツ2枚、玉葱1/4個、油揚げ1/2枚、油大さじ1

【作り方】

- ①フライパンに油を熱し、キャベツ、玉葱、油揚げを炒めます。
- ②中華めんを入れ、水を30cc程加え、麺をほぐします。
- ③火を止めてカレー炒めの素をまんべんなく振りかけ混ぜます。
- ④再び火をつけて、よく混ぜるようにならぬように出来上がりです。



ジャーマンポテト風

【材料一人前】

じゃがいも中2個(スライスして食べ易い大きさに切り、電子レンジで加熱して火を通しておく)、玉葱1/2個、ピーマン2個、油大さじ1

【作り方】

- ①フライパンに油を熱し、じゃがいも、玉葱、ピーマンを炒めます。
- ②じゃがいもに適度なこげがつくまで炒めます。
- ③火を止めてカレー炒めの素をまんべんなく振りかけ混ぜます。
- ④再び火をつけて、よく混ぜるようにならぬように出来上がりです。



東京フード株式会社

〒306-0624 茨城県坂東市矢作2840

TEL: 0297-38-1212 FAX: 0297-38-1214

Mail: tf@tokyofood.jp

担当:小林 武藤