

オーサワのカレールウ 甘口

オリジナルブレンドしたスパイスをはじめ、国産小麦粉、圧搾なたね油、メープルシュガーなど、こだわりの原料でつくった植物性カレールウです。昔懐かしく素朴な味わいの中にも、しっかりとした旨みのあるカレーに仕上がります。

カレーの作り方 (7~8 皿分) ※参考例

材料

カレールウ	1袋(160g)
玉ねぎ	中 2 個
じゃがいも	大 1 個
にんじん	中 1 本
油	大さじ 2
水	1100ml

作り方

- ① 厚手の鍋に油を熱し、1口大に切った野菜を入れてよく炒めます。
- ② 水900mlを加え、沸騰したら材料が柔らかくなるまで中火で約15分~20分程煮込みます。
- ③ 火を止め、カレールウを200mlの水で溶いて入れ、再び弱火で5分程煮込み、とろみがつけば出来上がりです。

※カレールウをそのまま鍋に入れるとダマになる場合があります。必ず水で溶いてからご使用ください。

名 称	カレールウ
原材料名	小麦粉[小麦(岐阜県)]、メープルシュガー、なたね油、食塩、ピーナッツペースト、カレー粉、酵母エキス、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、麦芽エキス、(一部に小麦・落花生を含む)
内 容 量	160g
賞味期限	袋上部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて常温で保存してください。
販 売 者	オーサワジャパン株式会社 東京都目黒区東山 3-1-6

加工所 桜井食品株式会社 岐阜県美濃加茂市加茂野町鷹之巣 343
 本品製造工場では、乳成分・卵を含む製品を製造しています。
 商品についてお気付きの点がございましたら、
 オーサワジャパン(株) TEL03-6701-5900 までご連絡ください。

【使用上の注意】

開封後は、チャックをしっかりと閉じて冷蔵庫(10℃以下)で保存し、お早めにご使用ください。

*カレールウの中に黒い粒がございましたが、

焙煎の製造工程でメープルシュガーの一部が焦げたもので、品質に問題はございません。

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	422kcal
たんぱく質	9.3g
脂 質	14.7g
炭水化物	63.2g
食塩相当量	7.4g



オーサワジャパンは
マクロビオティックの
総合商社です。

(サンプル品分析による推定値)