

## かつおと昆布のうまみたっぷり！

日糧自慢のカレールウに、かつおや昆布のだしを加え、スパイシーなカレー味とだしの風味が合わさった和風カレールウに仕上げました。

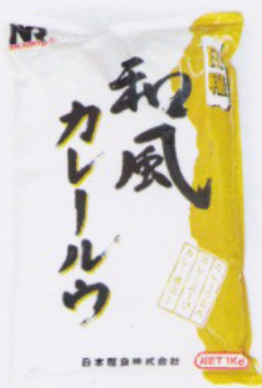
お肉やお野菜と一緒に鍋で煮込むだけで、お手軽にだしの効いたカレーうどんをお召し上がりいただけます。カレーうどんだけでなく、カレーどんぶりや、和風味のカレースープなど、様々なメニューにお使いください。



### 「カレーうどん」と「カレー南蛮」のちがいは？

うどん屋さんやお蕎麦屋さんのメニューにある「カレーうどん」と「カレー南蛮」のちがいをご存じでしょうか？

江戸時代、ネギや唐辛子は「南蛮」と呼ばれていたそうで、うどん屋さんやお蕎麦屋さんでは、南蛮とは「ネギ」のことを指していました。つまり、「カレー南蛮（うどん）」はネギの入ったカレーうどん、ということになります。ネギを入れることで色どりもよくなって、より一層カレーうどんのおいしさが広がりますね。



商品名	和風カレールウ
規格	1kg x 10
アレルギー	小麦・豚・大豆
調理方法	一人当たり15~20g程度のルウを、具材が八分目くらい煮えた頃に火を止め、約60℃のお湯で湯溶きしたルウを入れ、お好みの時間煮込んでください。



素材を活かすお手伝い

日本糧食株式会社

〒544-0033 大阪市生野区勝山北 2-5-13 TEL 06-6716-6351 FAX 06-6715-0310

e-mail: nr@nichi-ryo.co.jp URL: <http://www.nichi-ryo.co.jp/>