

◎材料の一例(6皿分)

肉 300g、玉ねぎ 中2個(400g)、にんじん 中1本(150g)、
じゃがいも 中1個(150g)、油 適量、水 700ml、本品 1袋(150g)

◎作り方

- ①鍋に油を熱し、一口大に切った肉をよく炒め、皿に移します。
- ②野菜を食べやすい大きさに切り、よく炒めます。
- ③鍋に①の肉と水を加え、沸騰したらアクを取り、具材が柔らかくなるまでよく煮込みます(弱火~中火/約20分)。
- ④いったん火を止めて本品を加え、よく溶かしたら再びとろみがつくまで煮込みます(弱火/約10分)。
- 玉ねぎは薄くスライスし、あめ色になるまで炒めてから加えるとさらにコクが出ます。
- じゃがいもは、煮くずれ防止のため、別にゆでて最後に加えるのがおすすめです。

出来上がりイメージ



●この商品はカレールーです。レトルト食品ではありません。

ご注意

- 本品の中にはルーだけで乾燥剤は入っておりません。
- 調理中はその場所から絶対に離れないでください。また、お子様だけの取り扱いには避けてください。
- 調理およびお召し上がりの際は、ヤケドにご注意ください。
- 賞味期限は開封前のものですので、開封後はお早めにお召し上がりください。
- 開封後は冷蔵庫で保存しお早めにお召し上がりください。
- 調理後はお早めにお召し上がりください。

無印良品 辛い りんごと炒め玉ねぎのカレールー

●名称:カレールー●原材料名:小麦粉(国内製造)、食用油脂(国内製造)、カレー粉、砂糖、食塩、ソテーオニオン、酵母エキス、チャツネ(りんごパルプ、砂糖、醸造酢、マンゴーピューレ、ブルーベリー、レーズン、おろし生姜、おろしにんにく、食塩、香辛料)、りんごピューレ、トマトペースト、フォンドボー、おろしにんにく、クミンパウダー、コリアンダーパウダー、シナモンパウダー、クローブパウダー、(一部に小麦・牛肉・鶏肉・豚肉・りんごを含む)
●内容量:150g●賞味期限:表面下部に記載(開封前)●保存方法:直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。●販売者:株式会社良品計画 東京都文京区後楽2-5-1

製造所:コスモ食品株式会社 青森平川工場 青森県平川市日沼富田30-11

本品に含まれるアレルゲン

小麦 wheat	牛肉 beef	鶏肉 chicken	豚肉 pork	りんご apple
-------------	------------	---------------	------------	--------------

乳成分を含む製品と共通の設備で製造していますので、ご注意ください。

万一商品に不都合がございましたら、お手数ですが現品と外装を保管の上、下記お客様相談室又はお買い上げの店舗までご連絡ください。お取替えさせていただきます。

株式会社良品計画

お客様相談室電話0120-14-6404

www.muji.com

2502201



栄養成分表示(1袋150g当たり)

エネルギー	719kcal
たんぱく質	11.3g
脂質	46.2g
炭水化物	64.7g
食塩相当量	12.7g

この表示値は、目安です。

