

◎材料の一例(6皿分)

肉 300g、玉ねぎ 中2個(400g)、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。

出来上がりのイメージ

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ともにコクが出ます。

●じゃがいもを加える場合は、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。



●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 スパイスの香りひきたつカレールー

●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)、砂糖、食塩、ソテーオニオン、フォンドボー、酵母エキス、りんごピューレ、コリアンダーパウダー、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)、トマトペースト、クミンパウダー、おろしにんにく、カレー粉、スターアニスパウダー、オイスターソース、カルダモンパウダー、ブラックペッパーパウダー、カレーペースト、フェネグreekパウダー、クローブパウダー、シナモンパウダー、(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ギー

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	678kcal
たんぱく質	12.6g
脂質	38.6g
炭水化物	70.2g
食塩相当量	13.9g

この表示値は、目安です。



4 547315 799893

