

調理時間の目安 30分

◎キット内容

ソースベース 200g
ガラムマサラ 2g

◎用意する材料

鶏もも肉(皮なし) 200g
水 100ml

※鶏肉は皮つきでもおつくりいただけます。

◎つくり方

- ①鶏肉は一口大に切っておきます。
- ②鍋に「ソースベース」を入れ中火で加熱し、煮立てます。
- ③鶏肉を加え、火が通るまで約5分煮込みます。
- ④水100mlを加え、煮立ってきたら蓋をして、弱火にします。時々かき混ぜながら約15分煮込みます。
- ⑤仕上げに「ガラムマサラ」を加え、約2分煮込んだら出来上がりです。

●鶏肉の代わりに豚肉や牛肉でもおつくりいただけます。

●ソースベースはレトルトパウチ食品です。

ご注意

- 開封の際に袋や切り口で手指を切らないようご注意ください。
- 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を避けてください。
- 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。
- 個包装開封後は保存できませんので、必ず一度に使い切ってください。
- 調理後はお早めにお召し上がりください。



外装

個包装(ソースベース)
個包装(ガラムマサラ(パウダースライス))

無印良品

手づくりカレーキット バターチキン

●名称:手づくりカレーキット●原材料名:ソースベース〔トマトピューレー(国内製造)、トマトペースト、炒めたまねぎ、クリーム(乳製品)、ギー(バターオイル)、カシューナッツペースト、砂糖、トマトケチャップ、なたね油、食塩、小麦粉、おろししょうが、でん粉、にんにく、香辛料、(一部に小麦・乳成分・カシューナッツを含む)〕、ガラムマサラ(パウダースライス)〔クミン、コリアンダー、カルダモン、シナモン、黒コショウ、フェネル、クロウブ、メース、ローレル〕●殺菌方法:ソースベースは気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌●内容量:202g(ソースベース200g、ガラムマサラ(パウダースライス)2g)●賞味期限:表面上部に記載●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 東京都豊島区東池袋4-26-3

製造所 ソースベース:株式会社しき食品 岩沼工場
宮城県岩沼市下野郷字新開迎265-1
ガラムマサラ:株式会社鳴川 第二富士山工場
山梨県富士吉田市新屋3-5-19

本品に含まれるアレルゲン

小麦	乳成分	カシューナッツ
wheat	milk	cashew nut

えび・かに・卵・落花生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。

万一商品に不都合な点がございましたら、下記お客様相談室又は、お買上げの店までお問い合わせください。お取り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

インターネットアドレス <http://www.muji.com>

栄養成分表示(1袋202g当たり)

エネルギー	321kcal	炭水化物	25.7g
たんぱく質	4.6g	食塩相当量	3.0g
脂質	22.2g	この表示値は、目安です。	

2305171



4 550182 143263