

化学調味料・合成着色料・香料不使用

◎材料(2~3人前) 調理時間 約30分
ソースベース200g★
ケールパウダー1g★
鶏もも肉(皮なし:ひとくち大に切る) ...1枚(約200g)
水100ml
★はキットに含まれています。

◎つくり方

- ①鍋にソースベースを入れ加熱し、煮立ってきたら鶏肉を加えます。
- ②中火で、鶏肉の表面が白くなるまで火を通します。(4~5分)
- ③100mlの水を加え、煮立ってきたら蓋をし、途中でかき混ぜながら弱火で約15分煮込みます。
- ④仕上げにケールパウダーを加え、約2分煮込めたら出来上がりです。

その他調理例

- 鶏もも肉は皮付きでもおいしくおつくりいただけます。
- お好みで鶏肉の代わりに豚肉や牛肉、野菜、きのこ等でもおいしくおつくりいただけます。
- 水の代わりに牛乳でもおいしく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ぬ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。
- 調理時にソース等がはねる恐れがありますので、ヤケドにはご注意ください。
- 内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:PP
内装(ソースベース):PP,M,PA,PET
内装(ケールパウダー):PE,M,PET

無印良品

手づくりカレーキット ほうれん草のカレー

●名称:手づくりカレーキット●原材料名:
ソースベース〔ほうれん草ペースト(国内製造)、小松菜ペースト、トマトペースト、クリーム(乳製品)、なたね油、炒めたまねぎ、バター、食塩、にんにく、チキンエキス、コリアンダー、おろししょうが、でん粉、クミン、カスリメティ、シナモン、ターメリック、カルダモン、クローブ、赤唐辛子、フェンネル、パセリ、黒コショウ、ローレル、(一部に乳成分・鶏肉を含む)〕、ケールパウダー〔ケール〕●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:201g(ソースベース200g、ケールパウダー1g)●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:株式会社にしき食品
宮城県岩沼市下野郷字新関迎
265-1

ケールパウダー:株式会社鳴川
第二富士山工場 山梨県富士吉
田市上吉田2281-7

本品に含まれるアレルギー

乳成分	鶏肉
milk	chicken

えび・かに・小麦・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

お客様室電話0120-14-6404

インターネットアドレス <http://www.muji.com>

日本製 MADE IN JAPAN

栄養成分表示(1袋201g当たり)

エネルギー	212kcal	炭水化物	12.5g
たんぱく質	3.8g	食塩相当量	4.0g
脂質	16.3g	この表示値は、目安です。	

1908301

