

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
辛みスパイス 0.5g

◎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1分煮込んだら出来上がりです。
 - ⑥辛みスパイスはお好みで加え、弱火で約30秒加熱すると味がなじみます。
- 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。
- 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。



外袋

個包装(ソースベース)
個包装(ガラムマサラ(パウダースパイス))
個包装(辛みスパイス(パウダースパイス))

無印良品

手づくりカレーキット 辛さが選べるバターチキン

●名称:手づくりカレーキット●原材料名:【ソースベース】トマトペースト(チリ製造、ポルトガル製造)、トマトピューレー、クリーム、カシューナッツペースト、ギー(バターオイル)、トマトケチャップ、砂糖、炒めたまねぎ、小麦粉、食塩、でん粉、おろししょうが、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(パウダースパイス)】クミン(インド)、コリアンダー、カルダモン、シナモン、黒コショウ、クローブ、ピックカルダモン、フェネル、メース、ローレル【辛みスパイス(パウダースパイス)】赤唐辛子(中国)、黒コショウ●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:202.5g(ソースベース200g、ガラムマサラ(パウダースパイス)2g、辛みスパイス(パウダースパイス)0.5g)●賞味期限:表面上部に記載(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 ソースベース:

株式会社にしき食品 岩沼工場
宮城県岩沼市下野郷字新開迎265-1

加工所 ガラムマサラ・辛みスパイス:
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ギー

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

栄養成分表示(1袋202.5g当たり)

エネルギー	302kcal	炭水化物	25.5g
たんぱく質	5.9g	食塩相当量	2.7g
脂質	19.6g	この表示値は、目安です。	

2401311



4 550584 316791