

Aso Daishizen Vegetable Curry

カルデラの大地

阿蘇大自然

新発売

スパイシー

ベジタブルカレー

32種のスパイスをブレンド!

阿蘇産の野菜を
コトコトじっくり煮込みました。

ヨモギ	トマト	椎茸	イチゴ	ニンジン	ジャガイモ	高菜
-----	-----	----	-----	------	-------	----



阿蘇のお野菜
7種入り



たっぷり
220g入

1食
定価 780円(税別)

アレルギー物質28品目不使用 **グルテンフリー**

化学調味料、保存料、酸化防止剤、着色料、白砂糖、小麦粉、動植物性油脂不使用



Aso Daishizen Vegetable Curry
カルデラの大地



スパイシー

阿蘇大自然

ベジタブルカレー



阿蘇産の美味しい野菜に
天然のスパイスを32種類ブレンドし、
じっくり煮込んで仕上げたレトルトカレーです。
化学調味料や酸化防止剤はもちろん、
動植物性油脂も一切使用していない、まさに自然派カレーです。
さらに、アレルギー物質28品目すべてを使用していないので、
アレルギーが気になり、今まで大好きなカレーを
お楽しみいただけなかった方にも
安心してお召し上がりいただけます。

簡単アレンジで
もっと美味しく♪

例えば、パプリカの
素焼きをのせてもGood!
お好みのトッピングでok!

パスタにあえても
美味しい!



蜂蜜を入れると
スパイシーさも
マイルドに!



阿蘇大自然ベジタブルカレーに含まれる32種類のスパイス

クミン・コリアンダー・オールスパイス・ガーリック・カルダモン・ジンジャー・シナモン・クローブ・セージ・ターメリック・タイム・ナツメグ・ディール・フェネル・ブラックペッパー・ホワイトペッパー・マスタード・マンダリン・フェヌグロブ・ローレル・唐辛子・オレガノ・オニオン・パプリカ・バジル・スターアニス・アニス・メース・キャラウェイ・パセリ・マジョラム・タラゴン

阿蘇大自然ベジタブルカレー

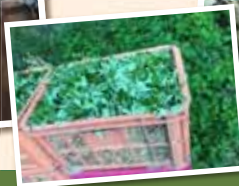
●原材料名

玉ねぎ、米粉、味噌(米)、キビ糖、トマト(ペースト)、チャツネ(パパイア)、カレー粉(32種類スパイスミックス)、酵母エキス、昆布、椎茸、高菜、ジャガイモ、人参、生姜、カボチャ、ゴボウ、ヨモギ、イチゴ(ペースト)、海塩(イタリア産)

原材料に含まれるアレルギー物質(28品目中) **含まず**

栄養成分表示(100g当り)
当社分析値

エネルギー	64.65Kcal
たんぱく質	1.52g
脂質	0.57g
炭水化物	12.28g
食塩相当量	0.51g



阿蘇大自然ベジタブルカレーに
使われている阿蘇産の野菜と
スパイスのご紹介

<https://asozai.jp> コチラから!

