

(冷凍食品)商品名:ディノス 具だくさんシーフードカレー

| 名 称 | 冷凍カレー |
|-----------------|---|
| 原 材 料 名 | 【カレー】ココナツミルク、真鯛の出し、ソテードオニオン、こめ油、にんにく、しょうが、昆布、でん粉、食塩、柚子胡椒、コリアンダー、三温糖、干しシイタケ、マスタードシード、ターメリック、カルダモン、フェネグリーク、クミン、カレーリーフ、カイエンペッパー、【具材】えび(エクアドル産)、まっぴか(アメリカ産)、あさり(中国産)、帆立貝柱(国産)、(一部にえび・いかを含む) |
| 内 容 量 | 325g (カレー180g、具材145g) |
| 賞 味 期 限 | 2024. 07. 07 |
| 保 存 方 法 | -18℃以下で保存してください。 |
| 凍 結 前 加 熱 の 有 無 | 加熱してありません |
| 加 熱 調 理 の 必 要 性 | 加熱してお召し上がりください |
| 製 造 者 | (株)愛媛海産 愛媛県今治市天保山町5-2-2 |

原材料配合割合:シーフード(えび、まっぴか、あさり、帆立貝柱)44.6%(仕込時)

(お召し上がり方)リーフレット裏面にも記載しております。ご覧ください。

①具材とカレーはあらかじめ解凍(流水もしくは冷蔵庫)します。②フライパンを温め、オリーブオイル(大さじ1)を敷き、具材を入れて軽く塩コショウをして両面を焼きます。焼すぎに注意してください。③焼いている間に器にご飯を盛り付けます。④具材を炒めたフライパンに、カレーソースを入れ、中火で混ぜながらツツツとなるまで温めます。⑤カレーソースが温まったらご飯にかけてできあがりです。

栄養成分表示1食(325g)あたり[推定値]

エネルギー366kcal、たんぱく質26.4g、脂質22.5g、炭水化物16.0g、食塩相当量3.4g



内袋、外袋