

CHEF
service

とけこみ クリームチーズ カレー

背徳感を
味わう

北海道産
チーズ
使用

悪魔
正義

食物繊維
1/3日分

砂糖
不使用

正々堂々
食べる

根をはる大地の 野菜カレー

悪魔シリーズ



とけこみクリームチーズカレー

商品コード:0132049
JANコード:4526281002169



北海道産ナチュラルクリームチーズを使用、チーズが溶け込んだチーズカレーです。
チーズのさわやかな酸味と濃厚さが広がり、まろやかで何度でも食べたくなるような深い味わいに仕上がりました。

| | |
|---------|---|
| 荷姿 | 1kg×10袋/c s |
| 保管・賞味期限 | 日光を避け涼しいところに保管・360日 |
| 使用方法 | 中身を鍋に移して焦げ付かないよう、よくかき混ぜながら温めてください。お好みでカットした肉や野菜等を加えても美味しく召し上がれます。 |

◆基本レシピ◆

〈材料〉
シェフサービス とけこみクリームチーズカレー 180g
ご飯 200g

〈作り方〉
1. 小鍋にとけこみクリームチーズカレーを入れて焦げ付かないようによく混ぜながら温める。
2. お皿にご飯を盛り、上からルーをかける。

◆アレンジレシピ◆ Wチーズの焼きカレー



Wのチーズでチーズ好きにはたまらない1品♪

〈材料(1人前)〉
シェフサービス とけこみクリームチーズカレー 180g
ご飯 200g
卵 1個
ピザ用チーズ・パセリ 適宜

〈作り方〉
1. グラタン皿にご飯をしき、上からとけこみクリームチーズカレーのをせる。
2. 中央にくぼみを作り卵を割り入れ、まわりにチーズのをせる。
3. 180℃のオーブンでこんがり焼き目が付くまで約20分焼く。
4. 仕上げにみじん切りにしたパセリをちらす。

正義シリーズ



根をはる大地の野菜カレー

商品コード:0132048
JANコード:4526281002183



5種の野菜(玉葱・人参・南瓜・蓮根・ゴボウ)を使用し、1/3日分の食物繊維を摂取できます。具材感あふれる野菜の自然な甘みとオリジナルスパイスが引き立つ砂糖不使用のカレーです。

本品(1食分) 200gの食物繊維は約10.6gです。
※日本人食事摂取基準(2020年度版) 食物繊維目標量21g/日(男性18歳以上)

| | |
|---------|---|
| 荷姿 | 1kg×10袋/c s |
| 保管・賞味期限 | 日光を避け涼しいところに保管・360日 |
| 使用方法 | 中身を鍋に移して焦げ付かないよう、よくかき混ぜながら温めてください。お好みでカットした肉や野菜等を加えても美味しく召し上がれます。 |

◆基本レシピ◆

〈材料〉
シェフサービス 根をはる大地の野菜カレー 180g
玄米ご飯 200g
パセリ 適宜

〈作り方〉
1. お皿に玄米ご飯を盛る。
2. 根をはる大地の野菜カレーを小鍋に入れて温める。
3. カレーを皿に盛り、上からパセリをかける。

◆アレンジレシピ◆ 豆と野菜のカレー



豆を加えて、たんぱく質・食物繊維をプラス♪

〈材料(1人前)〉
シェフサービス 根をはる大地の野菜カレー 180g
ミックスビーンズ 20g
ご飯 200g

〈作り方〉
1. お皿にご飯を盛る。
2. 根をはる大地の野菜カレーとミックスビーンズを小鍋に入れて温める。
3. カレーを皿に盛り、上からパセリをかける。

