

Oriental



新商品
NEW RELEASE!!

中辛
6皿分
120g

至福の贅沢

香り薫る カレールウ

これまでとは一味違う、至福の贅沢を感じてください。

1 厳選された22種類のスパイス

厳選されたスパイスやホールクミン、粗挽き黒胡椒による爽やかな香りと新食感。

2 グラスドビアンの深み

フォンドボーをさらに煮詰めた、グラスドビアンの深いコクと旨味をご堪能ください。

3 直火焼 ステップ焙煎製法

2段階の直火焼焙煎による、今までにはない深い味わいとコク、香ばしいロースト感。

4 脂質を19%低減

日本食品標準成分表2010のカレールウと比較して、脂質を19%低減しています。

フレークタイプなので溶けやすく、様々な料理に使いやすい。

お客様 各位

平素はオリエンタル製品をご愛顧頂き誠にありがとうございます。さて、この度弊社では「香り薫るカレールウ 6皿分 120g」を新発売いたしました。何卒、従来のオリエンタル製品ともどもお取り上げ頂きますよう、よろしくお願い申し上げます。

クミン(ホール)

粗挽き黒胡椒



香り と 薫り

ターメリック・コリアンダー・クミン・ブラックペッパー・フェネル・フェヌグリーク・赤唐辛子・カルダモン・オールスパイス・クローブ・シナモン・スターアニス・etc…
22種類のスパイスを使用して、より「香り」高さを追求し、ホールクミンと粗挽き黒胡椒を加えることで、さらに強い香りとピリッとした辛味が広がり、今までにはない「薫り」を楽しめます。

直火焼 ステップ焙煎製法

従来の直火焼製法に新たな焙煎工程を加え、カレールウ全体をさらに焼き上げることで、今までにはない香ばしいロースト感を実現しました。
2段階目の焙煎による、絶妙な火加減と焙煎時間によって「香り薫るカレールウ」が誕生しました。



品名	内容量	荷姿	
香り薫るカレールウ	120g	(120g×10) ×6	
商品サイズ / (重量)	JANコード	賞味期限	
ケースサイズ / (重量)			
45×120×180mm (126g)		18ヶ月	
380×500×205mm (9.0kg)			

原材料名	小麦粉、食用油脂(牛脂、パーム油、菜種油)、食塩、香辛料、カレー粉、砂糖、コーンスターチ、クレーミングパウダー、ウスターソース、醤油、ピーナッツバター、トマトペースト、グラスドビアン、チャツネ、ビーフエキス、粉末ソース、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、(原材料の一部に乳成分、大豆、鶏肉、ゼラチン、りんごを含む)
------	--

1皿分(ルウ20g)の栄養成分	
エネルギー	96 kcal
たんぱく質	1.8 g
脂質	5.5 g
炭水化物	9.7 g
ナトリウム	768 mg
(食塩相当量)	2.0 g



株式会社オリエンタルは創業時から家庭の味にこだわり続けてきました。2015年に70周年を迎えようとしている今も、一家団らん・温かい食卓を演出し続けています。

脂質を19%低減しております。
(日本食品標準成分表2010カレールウとの比較)