



おつかれさまカレー ほっとする甘さ

菜種油の明日葉キーマ
鶏ひき肉と甘めのソース

大人も子供も大好きなキーマカレーは、甘口とは一味違うココアやブルーンの甘味で、どこか懐かしくほっとする甘さのカレーです。胃にまとわりつくような脂を感じないので、ほっと一息つきたい時にいつでも、スイートなカレーをお楽しみいただけます。

【お問い合わせ先】
株式会社食品企画

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-31-2
TEL:03-5475-3900

スイートな 味わいを楽しむ 食べ方BOOK



おつかれさまカレー

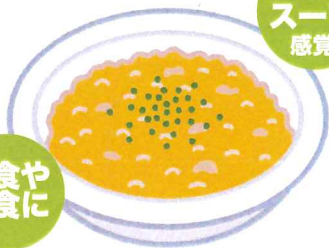
ほっとする甘さ

おつかれさま
ほっと
する
甘さ
【無添加】

甘口とは一味違うスイートな味わい

そのままでも、アレンジしても、色々な食べ方でどうぞ

朝食や
夜食に



とろ〜り
スープ
感覚

冷凍
ナンと
一緒に

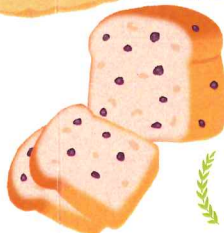


ロール
パン



マフィン

食パン



様々な
パンに
合わせて

フランス
パン



パンやナンと
ご一緒に

そのままどうぞ

どこかほっとする甘めのカレーです
甘口とはどこか一味違うココアやブルーンの
甘味で美味しいひとときを

スープのようにライトなカレーの具材は
明日葉・野菜・ひき肉。冷凍ナンやフランスパンなど
お好みのパンと合わせておやつ感覚で



おつかれさま ライトなカレー

ホッとスパイシー

オリーブオイルと明日葉
野菜・豆・鶏肉で作ったカレー

具材をなめらかなペーストにして「元気の源」明日葉をハーブとして使用した素材のコクとスパイスが調和したレトルトカレーです。胃にまとわりつくような脂を感じないので、疲れた時にもスパイシーで本格的なカレーをお楽しみいただけます。

【お問い合わせ先】
株式会社食品企画

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-31-2
TEL:03-5475-3900

レンジですぐできる！
焼きカレーはおすすめ

レシピBOOK



おつかれさま ライトなカレー

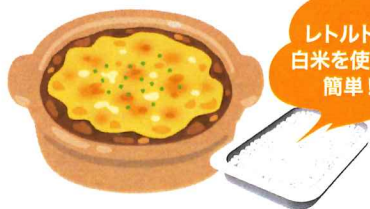
ホッとスパイシー

おつかれさま
ホッと
スパイシー
【無添加】

スパイシーで美味しさ発見！

レトルトごはんを使って、色々な食べ方でどうぞ

レンジやトースターで



レトルトの
白米を使えば
簡単！

簡単焼きカレー

- ① 耐熱皿にフライパン用ホイルシートをひく
- ② ①の上に温めたライスを入れて温めたカレーをかける
- ③ ②の上にとろけるピザ用チーズをお好みの量のせオーブントースターで仕上げる

雑穀米とご一緒に



レトルトの
雑穀米で
時短！

ヘルシー&スパイシー 雑穀米カレー

スパイシーだから玄米・黒米・雑穀米と相性抜群！素材の味が楽しめるライトな食べ心地。野菜不足の方、美容や健康に良い食事を好む方にぴったりです