

ごはん×カフェ madeiの

和風カレーシリーズ

「昆布出汁の旨味で、スパイシーだけどマイルド」

ここちよい塩分、素材の旨味をひきだす味つけなど
舌とお腹にちょうどよいバランスをこころがけています



冷凍カレー

-18℃以下で保存



スパイシーポーク
spicy pork



炒めた玉ねぎやスパイスに豚肩ロース肉を加え
柔らかくなるまでじっくりと煮込みました。
トマトや昆布だし、醤油の旨味がバランスよく
重なったスパイシーな和風カレー。



鶏キーマ
chicken keema



玉ねぎ、人参をよく炒め、たっぷりの国産鶏ひき肉、
トマト、スパイスを加えて、ことこと煮込みました。
昆布のお出汁でやさしくまろやかな味わい。
旨味はしっかり、ひき肉は粗びきで食べ応えのある
カレー。



鶏ココナッツ
chicken coconut



にんにく、生姜、スパイスにつけ込んだ国産鶏肉を
こんがりと焼き上げ、ココナッツミルク、昆布だしで
煮込んだマイルドな味わいのココナッツカレーです。
蒸して十分に甘みを引き出した玉ねぎがたっぷり。
油の使用もできるだけ控えました。



<盛り付け例>揚げ野菜やピクルス、漬物などを添えて食感・彩り豊かに。温泉たまごやチーズのトッピングもおすすめてです。

カレーの温め方



◀ お湯で温める場合 ▶

袋の封を切らずに熱湯の中にいれ、沸騰した状態で8～10分温めてください。



◀ 電子レンジ(500w)で温める場合 ▶

① 凍った状態で袋のまま、1分程度加熱してください。

② 袋を切って中身を深めのお皿に移し、ラップをかけて4-5分温めてください。

※レンジの機種によって熱の入り方が違います。

※加熱時間は目安です。お使いのレンジによって調整してください。



◀ 注意 ▶

- ・加熱後は袋や中身、お皿が熱くなります。やけどにご注意ください。
- ・お湯で温める場合、鍋が小さすぎると、袋が鍋のフチにあたり、袋が溶けてしまうことがあります。大きめの鍋をご用意ください。
- ・カレーには添加物や保存料を使用しておりません。解凍後はお早めにお召し上がりください。また、添加物を使用していないため、お湯やレンジでの加熱後は油が浮いたような状態になることがあります。品質には問題ありません。気になる場合は、温めたあと、袋から鍋にうつし、全体をかき混ぜながら30秒程度加熱してください。
- ・一度溶け出したものを再凍結すると品質が変わることがあります。溶けた場合は当日中にお召し上がりください。
- ・まれに肉の小骨が入っていることがあります。お召し上がりの際はご注意ください。
- ・出汁に使用した昆布の一部が入っていることがあります。食べられるものです。

名称	和風出汁のスパイシーポークカレー		
原材料名	豚肩ロース肉(イタリア産)、玉ねぎ、トマト、鶏肉(国産)、醤油、菜種油、メープルシロップ、トマトペースト、薄力粉、塩、カレー粉、昆布、生姜、にんにく、チリパウダー、ガラムマサラ、クミンシード、唐辛子(一部に小麦、大豆を含む)		
内容量	200g	賞味期限	約1ヶ月
保存方法	冷凍庫(-18℃以下)で保存してください		
凍結前加熱の有無	加熱してあります		
凍結調理の必要性	加熱してお召し上がりください		
栄養成分表示 (200gあたり) [推定値]	エネルギー:312kcal/タンパク質:14.9g 脂質:20.7g/炭水化物:19.5g/食塩相当量:2.4g		

名称	和風出汁の鶏キーマカレー		
原材料名	鶏肉(国産)、玉ねぎ、トマト、人参、醤油、昆布、菜種油、メープルシロップ、薄力粉、カレー粉、塩、生姜、にんにく、クミンシード、ガラムマサラ(一部に小麦、大豆を含む)		
内容量	200g	賞味期限	約1ヶ月
保存方法	冷凍庫(-18℃以下)で保存してください		
凍結前加熱の有無	加熱してあります		
凍結調理の必要性	加熱してお召し上がりください		
栄養成分表示 (200gあたり) [推定値]	エネルギー:254kcal/タンパク質:19.5g 脂質:12.7g/炭水化物:14.2g/食塩相当量:2.4g		

名称	和風出汁の鶏コナツツカレー		
原材料名	玉ねぎ、鶏もも肉(国産)、コナツツミルク、ナンブラー、醤油、菜種油、生姜、にんにく、カレー粉、薄力粉、砂糖、昆布、レモン葉、ターメリックパウダー、唐辛子(一部に小麦、大豆を含む)		
内容量	210g	賞味期限	約1ヶ月
保存方法	冷凍庫(-18℃以下)で保存してください		
凍結前加熱の有無	加熱してあります		
凍結調理の必要性	加熱してお召し上がりください		
栄養成分表示 (210gあたり) [推定値]	エネルギー:337kcal/タンパク質:17.8g 脂質:23.7g/炭水化物:13.1g/食塩相当量:2.4g		

※ナンブラーの原料となる魚は、エビ、カニが混ざる漁法で捕獲しています。

◀ お問い合わせ先/製造・販売者 ▶

ごはん×カフェ madei (まदै)

住所 : 東京都台東区浅草7-3-12テイトビル聖天1階

電話 : 03-6802-4590

メール: madei_gohan@icloud.com