

新潟県産米使用

米粉でつくった 本格カレールウ

中辛



乳製品、ラードや牛脂、動物性のブイヨン・エキスなど動物性原料を一切使用せずに植物性素材のみで仕上げました。プラントベース食品を希望される方はもちろん、肉は大丈夫だけど、ルウに牛脂やラードが入っていると重く、脂っこいと感じる方、ヘルシー志向の方にもおすすめです。

新潟県産米使用

米粉の原料には新潟県産米を使用しています。

有機べに花油使用

べに花油は、圧搾製法の有機べに花油を使用しています。

乳化剤、酸味料、
着色料不使用

乳化剤、酸味料、着色料は使用しておりません。

フレークタイプ

使いやすいフレークタイプなので、ドライカレーやピラフ、野菜炒め、スープなどにもご利用いただけます。

チャック付パウチ

保存に便利なチャック付パウチです。

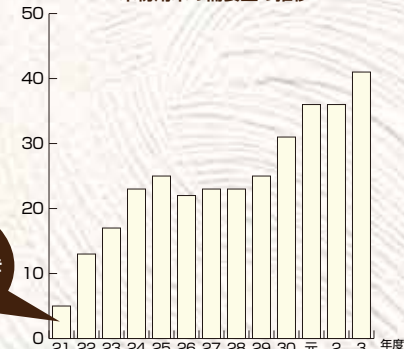
小麦粉の代わりに国内産米粉を使用した日本初※のカレールウ

米粉用米の需要の推移とお米でつくった本格カレールウの発売

小麦の代わりに米粉を使用した、麺やパン、ケーキなど多くの米粉商品が店頭で見かける事が多くなりました。米にはグルテンが含まれていませんので、グルテンフリーの食材として、体質や肌質の改善を期待される方や、ヘルシー思考の方にも人気があり米粉は、年々需要が増えています。最近では大幅に増えた米粉商品ですが、創健社は、まだまだ米粉の需要の少ない平成 21 年度（2009 年）に、いち早く米粉に注目して、ルウの主原料である小麦粉の代わりに国内産米粉を使用した日本初※のカレールウを発売しました。

※当社調べ

米粉用米の需要量の推移



出典：米をめぐる状況について（令和 4 年 5 月農林水産省）

創健社では米粉の需要量が少ない頃からいち早く米粉に注目し、米粉を使用したカレー・シチューを販売しました。

プラントベース & 米粉使用でおいしい！

プラントベースでありながら、25 種類以上のスパイスを使用しておいしさにこだわった「米粉でつくった本格カレールウ」をお楽しみください。



SOKEN.SHA
LOVE・FOOD・PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>

<https://sokensha.co.jp/pickup/komekocurry/>

