



# 植物素材のレトルトシリーズ

Veggie Curry

Veggie Sauce



## 植物素材のカレー

- 動物性原料 不使用
- 酸味料 化学調味料 不使用
- 香料 着色料 不使用

Veggie Curry  
植物素材の  
バターチキン風カレー



ココナッツミルクとカシューナッツでバター風味に仕上げた、植物素材だけで作ったバターチキン風カレー。国産原料のトマトピューレ・大豆ミート・なたね油・ソテーオニオン・しょうが・にんにくを使用。

- 動物性原料 不使用
- 酸味料 化学調味料 不使用
- 乳化剤 着色料 不使用
- コレステロール ゼロ

Veggie Curry  
植物素材の  
キーマ風カレー



国産大豆から作った大豆ミートを挽肉状にし、植物素材だけで深い味わいとコクを引き出したキーマ風カレー。国内産野菜、国産小麦の小麦粉、圧搾製法のべに花油使用。

## 植物素材のハヤシライス風ソース

- 動物性原料 不使用
- 増粘剤 化学調味料 不使用
- 香料 着色料 不使用
- コレステロール ゼロ

Veggie Sauce  
植物素材の  
ハヤシライス風ソース



国産大豆から作った大豆ミートをスライスし、エリンギと玉ねぎを赤ワインで煮込み深い味わいとコクを引き出した、植物素材だけで作ったハヤシライス風ソースです。

## 植物素材のパスタソース

- 動物性原料 不使用
- 増粘剤 化学調味料 不使用
- 香料 着色料 不使用
- コレステロール ゼロ

Veggie Sauce  
植物素材の  
ボロネーゼ風パスタソース



国産大豆から作った大豆ミートを挽肉状にし、植物素材だけで深い味わいとコクを引き出したボロネーゼ風パスタソース。濃厚なトマトペーストとトマトピューレー、エキストラヴァージンオリーブオイルを使用。

Veggie Sauce  
植物素材の  
カルボナーラ風パスタソース



国産大豆の豆乳をベースにコーンの甘みとねりごまのコクを加え、植物素材だけでクリーミーに仕上げたカルボナーラ風パスタソースです。「パンチェッタ(生ベーコン)」の代わりに「エリンギ」を使用。

Veggie Sauce  
植物素材の  
チリコンカン風パスタソース



国産大豆から作った大豆ミートを挽肉状にし、植物素材だけで濃厚なトマトのうまみ&マイルドなスパイス感に仕上げたチリコンカン風パスタソースです。3種類の豆(ひよこ豆、青えんどう豆、赤いんげん豆)を使用。



この商品の詳しい説明はこちら>>

[https://sokensha.co.jp/pickup/plant-based\\_retort/](https://sokensha.co.jp/pickup/plant-based_retort/)

