

四国シーフードカレー

SHIKOKU Seafood Curry

四国内で獲れた魚介類の出汁をきかせた
マイルドなカレー
じっくり時間をかけて煮込むことで
魚介類の濃縮した旨味と香味野菜の甘味を
引き出しました
お子さまでも食べやすい辛味です



※たいらぎ貝は入っておりません

召し上がり方

1. 凍ったままのパックを8分ほど湯せんし温めてお召し上がりください

内容量 200g ※電子レンジでは温めないでください

アレンジレシピ

とろけるチーズカレーライスコロケ



□材料

カレー	1袋
ご飯	お茶碗2杯分
とろけるチーズ	適宜
粉チーズ	大きじ1~2
小麦粉	適宜
溶き卵	1個分
パン粉	適宜

□作り方

- ① カレーにご飯を加えよく混ぜる
- ② 真ん中にとろけるチーズを包みながら好みの大きさに丸める
- ③ 小麦粉 溶き卵 粉チーズを混ぜたパン粉の順にしっかりつける
- ④ 180度の油で揚げて出来上がり