

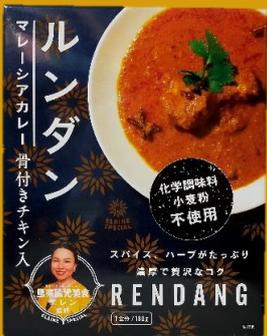
# おすすめ スパイスカレー



名店カレー  
**エスビー**  
**大阪スパイスキーマカレー**  
 (212g)  
 カレーの新ジャンル  
 「大阪スパイスカレー」の  
 パイオニア



名店カレー  
**ベル食品**  
**黒毛和牛すじ肉の**  
**スパイスカレー** (220g)  
 本格スパイスカレー専門店  
 ヤドカリーの人気メニューです。



化学調味料不使用  
**36チャンバース・オブ・スパイス**  
**マレーシアカレー**  
**ルンダン**  
 (180g)  
 濃厚なコクと旨みの  
 マレーシアカレー



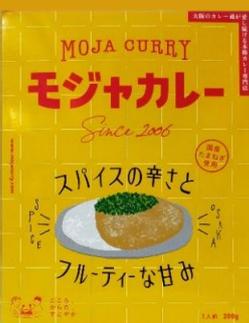
名店カレー  
**36チャンバース・オブ・スパイス**  
**ポークビンダルー** (180g)  
 ビネガルの酸味と深い旨みの  
 ポークカレー



小田畜産  
**鹿児島黒毛和牛100%**  
**小田牛のスパイスカレー**  
 (200g)  
 6種配合のオリジナルスパイスが  
 小田牛のとろとろ肉に魔法をかけ、  
 美味しいカレーに仕上がりました。



隠し味に味噌を使用  
**キャニオンスパイス**  
**読めるスパイスカレー**  
 (180g)  
 大豆ミートを使用した  
 スパイスカレーです。



名店カレー  
**ベル食品**  
**モジャカレー**  
**モジャカレー辛口** (各200g)  
 国産たまねぎやこだわりの食材を  
 じっくり煮込み素材の旨味を  
 引き出しました。





# 上本町子さんのレトルトカレーアレンジレシピ



## カレーパイ

【材料】8個分

- KS大人のためのビーフカレー 2箱
- KSヨーロピアンナチュラルチーズ 適量
- じゃがいも 中1個
- ブロッコリー 1/2株
- ニッポンパイシート(冷凍) 1袋(4枚入り)

【作り方】

- ①茹でたじゃがいもとブロッコリーを食べやすく切り、カレーに混ぜる。
- ②室温に戻したパイシートを半分に切って、四辺を立ててBOX状に成形する。
- ③②に①を詰め、チーズをのせて、200℃に温めたオーブンで15～20分焼く。

冷凍パイシートで簡単♪カレーを手軽につまんじゃおう♪

## トマトクリームカレー

【材料】1人分

- KS大人のためのチキンカレー 1箱
- オリーブオイル 小さじ1杯
- クミンシード 小さじ1/2杯
- トマト 中1個
- 生クリーム 小さじ1杯

【作り方】

- ①小鍋にオリーブオイルとクミンを入れ、弱火にかける。
- ②香りが立ったら、中火にして一口大に切ったトマトを入れ、軽く炒める。
- ③トマトの水分が出てきたら、カレーを入れ、少し煮込んで器に盛る。
- ④生クリームをかけて召し上がれ♪



※KSとはキタノセレクションの略です。

## レシピで使用した商品



キタノセレクション  
大人のための  
ビーフカレー (180g)

辛さは控えめですが、ブレンドしたカレー粉と具の旨味が自然な奥深さを感じさせてくれます。



キタノセレクション  
ヨーロピアン  
ナチュラルチーズ (200g)

コクと風味があり伸びが良いヨーロッパ産のチーズを100%使用。



日本リッチ  
パイシート 4枚入り  
(400g)

北海道産小麦使用。発酵バター入り。



キタノセレクション  
大人のための  
チキンカレー (180g)

鶏もも肉を使用し、カレーにはマンゴーチャツネ・ココナツミルクを隠し味に加えました。



マスコット  
クミンシード (30g)

強い香味とほのかな辛味と苦味を持ち合わせたカレーに欠かせないスパイス。