

お店の味をそのまま  
缶に詰めました!!

カストリーレストラン  
の  
ネパールカレー



PRODUCED BY  
**KASTURI**  
restaurant

大阪府茨木市鮎川5-5-5  
☎072-657-1500  
✉info@kasturi-restaurant.com  
🌐https://www.kasturi-restaurant.com



缶切り不要

ご家庭でも  
カストリーレストランの味を  
お楽しみ下さい

たっぷり  
180g

お土産にも  
大変喜ばれて  
おります!

添加物は一切使用せず、安心安全を第一に考え、新鮮な素材だけで作ったこだわりのカレーです！

## ・まめカレー



ネパールでは、定番中の定番！  
ダル(豆)カレーです。  
アンデス特製の塩で絶妙の旨さを  
引き出しています！！

原材料名：豆類、玉葱、大蒜、生姜、トマト、植物油、  
バター、食塩、香辛料

## ・チキンカレー



イチョミのチキンカレー！  
北海道産のたまねぎを沢山煮込み、  
朝ひき地鶏の肉を贅沢にも使った  
カストリー特製カレーです！

原材料名：鶏肉、玉葱、大蒜、生姜、トマト、植物油、  
食塩、香辛料

## ・マトンカレー



エキゾチックな味がお好みの方に  
おすすめ！  
クセの無いように煮込んでいますので  
とても美味しくお召上がり  
いただけます。

原材料名：マトン、玉葱、大蒜、生姜、トマト、植物油、  
バター、食塩、香辛料

## ・ほうれん草チーズカレー



市場から直接仕入れたほうれん草と  
パニールチーズがコクのある旨みを  
醸し出します。ふわっとした弾力のある  
パニールチーズを使用しています。

原材料名：ほうれん草、パニールチーズ、玉葱、大蒜、生姜、  
トマト、植物油、食塩、香辛料



## ・キーマカレー



朝ひき地鶏の新鮮な胸肉と  
もも肉の絶妙なブレンドの  
ミンチ肉を使用しています。  
豚肉よりも脂が少なく  
とても美味しいです！

原材料名：鶏肉、玉葱、大蒜、生姜、トマト、植物油、  
食塩、香辛料

開封後は、お早めにお召上がり下さい。  
湯煎や電子レンジで温めてお召上がり下さい。  
電子レンジをご使用の場合は、お皿に移しラップをかけて温めて下さい。  
缶切りの要らないプルトップ缶なので、すぐに開けることができます。  
そのままでも美味しくお召上がりいただけますので、非常時にも便利です。  
缶のフチで手を切らないよう、お気を付け下さい。



ネットショップからもお買い求めいただけます。

