

濃縮タイプだから とっても便利!!

ポラロスープ
～牛肉のスープ～

スープカレー
～トマトベース～



800mlの水で薄めて
**1缶
約4人前**
パスタやリゾットにも♪

スープカレー
～オニオンベース～

『被害者支援』とは、
犯罪や事故に遭われた方々の
アフターフォローと
様々な心のケアを行うことです。



この缶詰の売上金は犯罪被害者支援に寄付されます

スープカレー
～トマトベース～



スープカレー
～オニオンベース～



ポラロスープ
～牛肉のスープ～



名称 : スープカレー
～トマトベース～
原材料名: 鶏肉、豆類、玉葱、大蒜、
生姜、トマト、植物油、
食塩、香辛料

名称 : スープカレー
～オニオンベース～
原材料名: 鶏肉、豆類、玉葱、大蒜、
生姜、植物油、トマトピューレ、
食塩、香辛料

名称 : ポラロスープ
原材料名: 牛肉、牛骨、大蒜、生姜、
人参、コーン、隠元豆、塩、
胡椒、醤油、植物油

原材料産地名: 日本国内産 賞味期限: 缶底に記載 保存方法: 直射日光、高温多湿の場所を避け常温で保存。 内容量: 180g
※800mlの水で薄めて、温めてからお召し上がりください。 ※開封後は、お早めにお召し上がりください。 ※缶を直火で温めないで下さい。

 リサイクル可能なスチール缶を使用しております。

スープカレー缶を使ったアレンジレシピ



【カレーチャーハン】

炒飯を作る時に、スープカレー缶(オニオンベース)を適量かけて炒めると、カレーチャーハンに早変わり♪
トッピングにフライドオニオンやフライドガーリック等を少し添えると更に美味しくなります。

【トマトパスタ】

パスタを茹で、軽く水を切ってフライパンへ。
炒めながらスープカレー缶(トマトベース)を投入します。
よく絡まったら、オリーブオイルをひとまわしして完成。
トッピングに、蒸した鶏のササミを散らして、上に鰹節をかけても美味しいです。

【トマトリゾット】

フライパンに、スープカレー缶(トマトベース)と200ml位の水、コンソメスープの素、パックご飯を二つ入れて、煮立てます。
お好みで、ツナ缶やチーズ、冷凍の魚介類を入れても美味しいです。



ご購入はこちらから

犯罪被害者支援缶詰の売上金はアドボカシーセンターを通じ、被害に遭われた方々の為に役立てております。



製造者: カストリーレストラン
住所: 大阪府茨木市鮎川5-5-5

URL: <https://www.kasturi-restaurant.com>
TEL: 072-633-1500