

『フレンチ・スパイスカレー』

1番のこだわりはスパイスです。上野の有名なスパイス専門店で
厳選したスパイスを使用しています。

ターメリック：消化不良の改善・肝機能の改善、美容・健康に効果的

コリアンダー：体の中に溜まった毒素を排出する解毒作用

カルダモン：血行を良くして発汗を促す作用があります。デトックス効果

生姜：新陳代謝の促進やむくみの解消、殺菌作用などさまざま。

クミン：胃腸にたまったガスを分解し、食欲増進、消化促進の効果がある。

他 公開不可！

そしてブイヨン！

丸鳥、鴨、牛スジ、海老、そしてたっぷりの野菜と共に

72時間かけて仕上げた濃厚で黄金に輝くブイヨン。

二つのこだわりを合わせて完成させた

『フレンチ・スパイスカレー』

今後も『何処にでもあるけど 何処でも味わえない』をテーマに食材にこだわり

美味しいを追求しお客様に喜んでいただける商品を提供できるよう

一層の努力を重ねて参りたいと存じます。

どうぞ引き続き末長く愛顧賜利ますよう心よりお願い申し上げます。

まずはお礼かたがたご挨拶申し上げます。

賞味期限（出来立てを配送します）

お届けから冷凍保存1ヶ月でお召し上がりください。

『フレンチ・スパイスカレー』お召し上がり方

大きめの鍋で（水が2リットル入るくらいの鍋）お湯を沸かしてください。火を止めて袋ごと（具も全て）を入れて蓋を閉めて10分置いてください。（入れる数によって温まらない事があります。お手数ですが熱くないようでしたらお皿に移しレンジで温めるか、または 鍋に移し火を入れてください）

※火傷に注意してください！！