

化学調味料・保存料 不使用  
適度な歯ごたえと旨味のある鶏を使用したチキンカレー



Saganosho-an

嵯峨野匠庵

# 新保さんのほうき鶏カレー 220g

＼ ちょうどよい辛さがうまいカレー！ ／

ポイント①

旨味が詰まった  
“ほうき鶏”を使用

新保吉伸氏（精肉店「サカエヤ」店主）が美味しい鶏を求め、生産者とともに餌や飼育環境の改善に取り組み育ててきた“ほうき鶏”は適度な歯ごたえと旨味が特徴。

チキンスープ、香味野菜と合わせ、オリジナルブレンドのスパイスで仕上げました。



ポイント②

「サカエヤ」店主 新保 吉伸



新保さんのほうき鶏カレー

精肉店「サカエヤ」（滋賀県草津市）店主。  
30年にわたり肉と向き合い、その肉ごとの個性を生かした“手当て”によって、美味しい「肉を作る」熟成肉の達人。枝肉を吊るし、熟成させ 保存方法にもこだわり 料理に合った肉を仕立てる。  
日本中の一流料理人から厚い信頼と支持を得る。

商品CD	62662	原材料	鶏肉（国産）ミルボウペースト、鶏がらスープ、トマトピューレー、植物油脂（菜種）、醤油、粗糖、クリーム、カシューナッツ、小麦粉、バター、クミン、コリアンダー、おろししょうが、おろしにんにく、ウコン、クローブ、パブリカパウダー、ガラムマサラ、食塩、カルダモン、シナモン、赤唐辛子、（一部に小麦・乳成分・鶏肉・大豆・カシューナッツを含む）	
内容量	220 g		アレルゲン	
賞味期間	2年		小麦・乳・カシューナッツ・大豆・鶏肉	
小売価格	700円（税抜）			
商品サイズ	幅130×奥行25×高さ190(mm)	栄養成分表示 (1袋220g当たり)	エネルギー	414kcal
商品重量	245 g		たんぱく質	17.2 g
ケース入数	30		脂 質	29.7 g
JAN	4533548013240		炭水化物	19.4 g
			食塩相当量	2.7 g
			この表示値は、目安です。	