

新しい日本の
カレールゥを作りました



こうじ 糀カレー

ここが違う

- **ノンアルコールの糀甘酒**
砂糖ではなく、糀で作った甘酒で甘味を出しました。
- **国産米粉**
小麦粉ではなく、米粉で切れの良いとろみを出しました。
- **昆布・椎茸・味噌**
化学調味料や肉エキスではなく、和の素材でコクを出しました。
- **スパイス**
スパイスは主張しすぎず、ピリッと程よい存在感。



糀カレー

国産米粉のベースに甘酒の甘み、
昆布・椎茸の旨みで
新しい日本のカレールゥを作りました。

6皿分



盛り付けイメージ

産学官連携商品



上尾市



日本薬科大学
NIHON PHARMACEUTICAL UNIVERSITY



井上スパイス工業(株)

— 日本薬科大学と共同開発 —

糀(麴)の選定・利用法について
北本勝ひこ特任教授に監修をいただきました。

新しい日本のカレールウを作りました。

糀こうじカレー

和食の知恵【糀】を使ったカレールウ

私達は長年に亘るカレールウ製造経験の上に、発酵を生かした健酵（けんこう）カレーを作る決意をし、開発に着手しました。

- ノンアルコールの糀甘酒 「砂糖ではなく、糀で作った甘酒で甘味を出しました。」
国産米粉 「小麦粉ではなく、米粉で切れの良いとろみを出しました。」
昆布・椎茸・味噌 「化学調味料や肉エキスではなく、和の素材でコクを出しました。」
スパイス 「スパイスは主張しすぎず、ピリッと程よい存在感。」

【発酵】を生かし・・・

身体にやさしく食べるたびに美味しくなる、
まるやかなカレールウができました。
旬の食材を使って家族や仲間みんなでお楽しみください。



盛り付けイメージ画像



産学官連携商品



上尾市



日本薬科大学
NIHON PHARMACEUTICAL UNIVERSITY



井上スパイス工業

一日本薬科大学と共同開発—
糀(麴)の選定・利用法について
北本勝ひこ特任教授に監修をいただきました。



サラサラしたフレーク状のルから
溶けやすく使いやすい。

商品特徴

- * 砂糖を使用せず、糀で甘さを出しています
- * 小麦粉を使用せず、米粉でとろみを付けています
- * 化学調味料不使用、肉エキス不使用で、昆布・椎茸・味噌を使ってやさしい旨み
- * フレークタイプで溶けやすく使いやすい

ご案内

【原材料名】

米粉（米（国産））、甘酒、食用油脂（菜種油、パーム油）、食塩、カレー粉、オニオンパウダー、ひよこ豆パウダー、味噌、トマトパウダー、にんにく、しょうが、にんじんパウダー、酵母エキス、香辛料、昆布パウダー、椎茸パウダー、（一部に大豆を含む）

商品名	糀カレー
内容量	130g（6皿分）
ケース入数	60個（15個×4ボール）
賞味期限	常温1年
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存
JANコード	4935203300441
小売価格	450円（税抜）



井上スパイス工業株式会社

埼玉県上尾市上野491-1

TEL 048-725-9641

FAX 048-725-7948

<http://inouespice.co.jp>