

練馬野菜カレー



練馬区大泉ではたくさんの野菜を作っています。
その中で、カレーに合う野菜を選んで
野菜たっぷりの「練馬野菜カレー」を作りました。
東京の野菜をぜひ味わってほしい。
私たち生産者の思いです。

1人前：200g

練馬区大泉学園周辺の生産者さんの野菜で作る レトルトカレー。7種の野菜がたっぷり！

東京都練馬区。23区内で最も野菜の生産がさかんな地域です。
熱意を持った生産者が多いこの地域の味わい深い野菜を使ってレトルトカレーを作りました。
たっぷりに入った野菜の旨味と、ピリリとするスパイシーさが特徴です。

過去の練馬野菜カレーたち



お召上がり方

お湯であたためる場合は封を切らずにそのまま熱湯の中に入れ、5～7分あたため、器に盛ってお召上がり下さい。
電子レンジでは、深めの耐熱容器に移し、ラップをかけてあたため下さい。加熱時間は電子レンジにより異なりますが、500Wで約2分程度です。



練馬区にちなんだ商品

「練馬区にちなんだ商品」の愛称で、「ねりまコレクション」・「ねりまといえばよし」を略したものです。練馬区のイメージの浮かぶ地名や歴史、伝説、風物などを反映した商品です。



練馬区にちなんだ商品

ねりいしHP <http://www.nerima-kanko.jp/nericore/>

品名 カレー

原材料名 野菜(大根、じゃがいも、キャベツ、里芋、人参、しいたけ、白菜)、小麦粉、チキンエキス、動物油脂、植物油、アミノ酸液、全粉乳、トマトピューレ、ヨーグルト、カレー粉、砂糖、オニオンエキス、香辛料、ポークエキス、キャロットエキス、食塩、リンゴピューレ、酵母エキス、たん白加水分解物

殺菌方法 気密容器に密封し、加圧加熱殺菌

内容量 200g

賞味期限 枠外下部に記載

保存方法 直射日光、高温多湿の場所をさけて保存してください。

販売者 株式会社 大治 DH6

〒143-0001 東京都大田区東海3-2-6

電話 03(5492)3185

1食 (200g) あたりの 栄養成分	エネルギー タンパク質 脂質 炭水化物 ナトリウム (食塩相当量)	214kcal 6.4g 11.8g 20.4g 1,120mg 2.8g)
------------------------------	--	---

※この表示値は
目安です



4 560126 372079

賞味期限：

17. 1.25



外箱



パウチ
PP、M

注意

- ・この商品はレトルトパウチ食品です。
- ・開封時や容器に移す時にやけどにご注意下さい。
- ・電子レンジをお使いの場合にはラップを取る際にはねる場合があります。
- ・開けにくい場合はハサミをご使用ください。