

健らいとのかー材料

こだわりの材料で美味しいカレーをつくりませんか？



ベースのルウは…



植物素材の本格カレー ￥380

動物性原料を一切使用せず、25種類以上のスパイスと植物性素材のみで作りました。おいしさにこだわりながら脂質を30%カット（当社グルメカレー中辛と比較）



お米でつくった本格カレールウ

￥380

国内産米粉でつくった植物素材100%の本格カレールウ。ラードや牛脂、動物性のブイヨン・エキスなど動物性原料は一切使用しておりません。



ルウとして、スパイスとしてぜひお使いください！

カレーの壺

シーフード用（中辛） 22皿分
やさい用（小辛） 各 ￥580

『カレーの壺』は、人工的に色や、香り、酸味、旨みをつける化学調味料や保存料等の添加物を一切使っていません。スパイスと野菜、調味料の絶妙な配合により、動物性原料・化学調味料・保存料を使用せず旨りとまみを引き出しました。第3世界ショップがひとつひとつ責任を持っておすすめ、販売しているからこそつくることのできた保存料、化学調味料不使用の、スリランカの農産で大切に育てられた無農薬スパイスのみを賞味に使用した『カレーの壺』の自然の味を味わってみてください。



いつものカレーにプラスするだけでもコクと香りの奥深さがぐんと増します！



さらに美味しく…

ムソー カレーパウダー ￥180

20種類以上のスパイスをブレンドした、香り・辛み・色、共にすぐれたカレー粉です。ピラフ、サラダなどあらゆるカレー料理に。



美味しいにんにくの粉末 ￥1200

にんにくを乾燥させ粉末にしましたので匂いがつくのを気にせずに手軽にお使いいただけます。また、少量の塩と昆布の粉末を配合しておりますので、より美味しくなっております。料理の風味付け等にお使いください。



有機生姜末 ￥530

有機栽培された生姜を熱風乾燥し、微粉末にしたものです。有機生姜以外にも加えていません。香辛料（薬味）として各種お料理などにご利用いただけます。



レーズン トッピング！ ￥350

カリフォルニア州のマッカチオン農場及び他のFVO有機認定農場からお届けするトンプソン種レーズンです。天日をたっぷり浴びて乾燥させた、ヘルシースナックです。



ーロメモ：インドと並んでカレーの本場スリランカでは、ベースのスープストックに日本の鰹節に似た魚を乾燥させたものを使うようです。これにならって日本の鰹節や昆布を使ってカレーを作ってみるのも美味しそうですね。