

The Spice Curry



バターとスパイスのこくがいきる
バターチキンカレー

Butter Chicken Curry

数種類のスパイスをじっくりと炒めて香りを引き出し
ヨーグルトとバターでまるやかなルーに仕上げました。
大きくカットした鶏もも肉もスパイスで漬け込んだ後
グリルしてルーと合わせます。

大人から子供まで楽しめるスパイスカレーです。

10 パック 1 セット 定価 ¥6,400 (税抜)

- ・ご注文は1セットからお受け致しております。
- ・ご注文頂いてから3営業日以内に発送致します。
*在庫不足や運送状況により、少しお時間いただく場合がございます。
- ・発送はクール便にて最小サイズの梱包にて発送致します。

ご注文はこちらのメールより

info@sol-llc.jp

The Spice Curry



チキンと野菜のバジル香る
グリーンカレー

Green Curry

フレッシュバジルとスパイスを時間をかけて炒め
風味豊かなココナッツミルクと合わせました。
鶏肉のソテーと数種の野菜を合わせスパイシーな
グリーンカレーに仕上げました。
甘みの中に辛さがあと引くスパイスカレーです。

10 パック 1 セット 定価 ¥6,400 (税抜)

- ・ご注文は1セットからお受け致しております。
- ・ご注文頂いてから3営業日以内に発送致します。
*在庫不足や運送状況により、少しお時間いただく場合がございます。
- ・発送はクール便にて最小サイズの梱包にて発送致します。

ご注文はこちらのメールより

info@sol-llc.jp

The Spice Curry



酸味と辛味が決め手の
ポークビンダルーカレー

Pork Vindaloo Curry

ビネガーとスパイスに一晩漬け込んだ豚肉を
大ぶりにカットし香ばしく焼き上げ
トマトソースベースのルーに合わせました。
辛味とスパイスの香りの中に酸味のアクセントが
際立つゴア地方独特のカレーです。

10 パック 1 セット 定価 ¥6,400 (税抜)

- ・ご注文は1セットからお受け致しております。
- ・ご注文頂いてから3営業日以内に発送致します。
*在庫不足や運送状況により、少しお時間いただく場合がございます。
- ・発送はクール便にて最小サイズの梱包にて発送致します。

ご注文はこちらのメールより

info@sol-llc.jp

The Spice Curry



パプリカといろどり豆の
ビーガンダルカレー

Vegan Dal Curry

彩の良いパプリカと大豆、ひよこ豆、青えんどう豆
レッドキドニーのミックスを、ハーブとスパイスで
煮込みました。

ビーガンやベジタリアンの方にも気軽に食べて
頂ける動物性の食材不使用のカレーに仕上げました。

10 パック 1 セット 定価 ¥4,200 (税抜)

- ・ご注文は1セットからお受け致しております。
- ・ご注文頂いてから3営業日以内に発送致します。
*在庫不足や運送状況により、少しお時間いただく場合がございます。
- ・発送はクール便にて最小サイズの梱包にて発送致します。

ご注文はこちらのメールより

info@sol-llc.jp

お取引に関して

- : 受注は月火を除く毎日、メールにてお受け致しております
- : 最低受注量は1セット（10パック）から承ります。
- : 受注確認後、原則3営業日以内にヤマトクール便にて発送いたします。
*在庫状況や運送状況により多少お時間いただく場合がございますので
お急ぎの場合は余裕を持ってご注文頂けると幸いです。
- : 発送は受注量の最小サイズで発送いたします。
*納品数量により変動いたします。
- : 月末締め、翌月末払いでのお取引をお願い致します。
- : 成分表示

「酸味と辛味が決め手のポークビンダルーカレー」

豚バラ肉・調理種・玉ねぎ・にんにく・しょうが・穀物酢・塩・砂糖・うま味調味料・クミン・カルダモン・シナモン・ガラムマサラ・赤唐辛子・オリーブオイル・トマトソース
*アレルギー(無し)

「バターとスパイスのコクがいきるバターチキンカレー」

鶏もも肉・ヨーグルト・玉ねぎ・水飴・にんにく・しょうが・クミン・ターメリック・コリアンダー・カルダモン・ガラムマサラ・フェネグリーク・シナモン・オリーブオイル・塩・砂糖・うま味調味料・トマトソース・牛乳・ピーナッツバター・バター
*アレルギー(牛乳・ピーナッツバター・バター)

「チキンと野菜のバジル香るグリーンカレー」

鶏もも肉・バジル・ナス・もやし・タケノコ・ナンプラー・ヨーグルト・ベイリーフ・カルダモン・赤唐辛子・しょうが・チキンコンソメ・うま味調味料・砂糖・塩・青唐辛子・レモングラス・にんにく・ガランガ・エビペースト・こぶみかんの皮・コリアンダー・こしょう・クミン・ターメリック
*アレルギー(ココナッツパウダー・エビペースト・ヨーグルト)

「パプリカというどり豆のビーガンダルーカレー」

ひよこ豆・レッドキドニー・大豆・青えんどう豆・パプリカ・オニオン・赤唐辛子・しょうが・うま味調味料・砂糖・塩・トマト・にんにく・コリアンダー・こしょう・クミン・ターメリック・カレーパウダー・ガラムマサラ・オリーブオイル
*アレルギー(無し)

お取り扱い：冷凍の状態です湯煎で半解凍し、容器に移し替えて**600W**レンジで約**3分**加熱します。
加熱後具材を軽くかき混ぜて温度を確認し、足りないようであれば再度加熱します。
冷凍保存の際に激しく擦れたりぶつけた場合、真空パックに穴が空き、湯煎する際にパック内に水分が侵入する可能性があります。
十分注意して保存して下さい。
アレルギーをお持ちのお客様に提供する際は必ずアレルギーの有無をお伝え下さい。

保存方法：-4℃以下で保存

消費期限：製造日より1年以内

賞味期限：自然解凍から2日以内

加工場所：東京都杉並区高円寺北2-2-15

販売者：東京都新宿区西新宿三丁目3番13号 西新宿水間ビル6階

お振込先：銀行:住信SBIネット銀行
支店：法人第一支店
普通：2479364
名義：SOL合同会社

info@sol-llc.jp

