



愛知 豊田 豊橋



辛口

ぶたさんの カレー

富沢いきもの愛園で元気に
育ったぶたさん。
いただくときは手を合わせて
「ありがとう」って言おうね！



1人前
200g

CRAZY SPICE 監修

いきもの愛知

TOMISAWA ANIMAL LAB ORIGINAL
PORK CURRY

TOMISAWA ANIMAL LAB ORIGINAL
PORK CURRY

香り立つスパイスと
ココナッツミルクのコク



100時間かけた スパイシーチキンカレー

- カレールーの焼き上げ、熟成……………50時間
 - フォンの煮出し……………15時間
 - 香辛料と玉ねぎのソテー、ねかせ……………20時間
 - 野菜のソテー、熟成……………19時間
 - フルーツのソテー……………3時間
- 100時間以上かけて神戸でつくった
こだわりのカレーです。



化学調味料
不使用

辛口 1 2 3 4 5
1人前

調理例

発売当時の
懐かしの味わい

国産野菜使用
じゃがいも・たまねぎ・にんじん

フタを開けて
湯ごと
レンジOK

元祖
ボンカレー®
中辛

保存料・合成着色料不使用
1人前/200g

JAPAN GROUND SELF-DEFENSE FORCE
CAMP IIZUKA
BOTAYAMA CURRY

名物食堂

陸上自衛隊 飯塚駐屯地

初 全陸上自衛隊 カレー

ボタ山

中辛

レトルトカレー
[内容量]
1人前 180g

調理イメージ
*駐屯地メニューにあわせて写真は竹炭ごはんを使用しています。
*目玉焼きは入っておりません。

愛媛の「もっちり里芋」を
たっぷり使用

**もっちり
里芋カレー**

鶏肉
入り

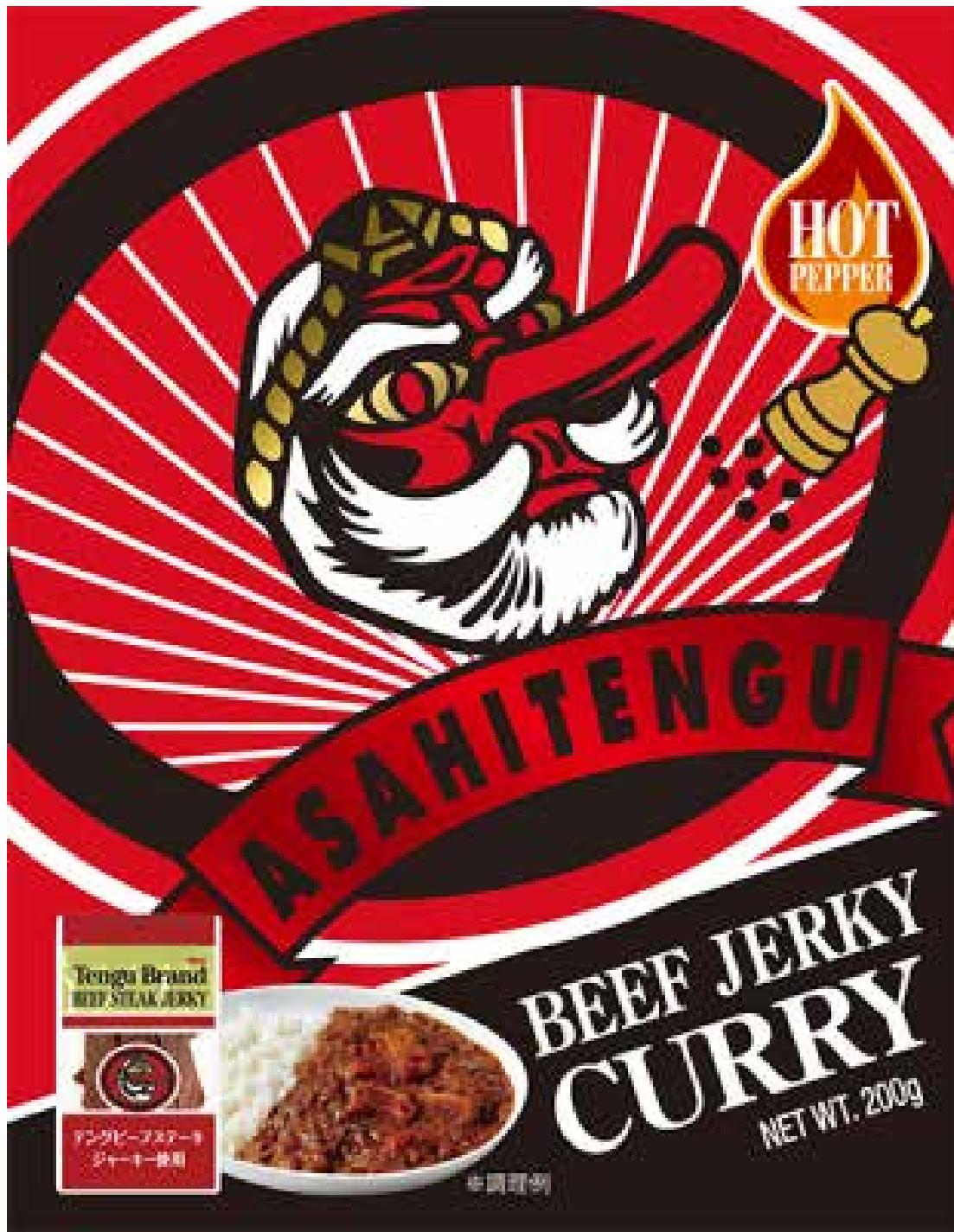
愛媛県産の里芋と国産野菜を、おぼろ汁を
煮物にしてカレーの具材に使用しました。
由緒で産地んだ野菜がおいしい
和風アイストのみかしてす。

一人前
200g

愛媛カレーのバイオニダ
【一人前180g】

カレーニャーニャー

一度食べたことのある味★おこぼしギャンカレー



HOT PEPPER

ASA HITENGU

BEEF JERKY CURRY

NET WT. 200g

Tengu Brand BEEF STEAK JERKY

アングビーフステーキ ジャーキー使用

※調理例



琴浦ぐるめ ストリート Kotoyama Gourmet Street

琴浦あごカツカレー

トビ あがるほど美味しい。

あごが落ちるほど美味しい。

丸ごと一枚!! あごカツ入り

中辛

1人前(220g)

つぶカレー

北海道のお弁当屋さんが
十勝のツブで
おいしく作った



produced by
BENTOSS



写真はイメージです

十勝広尾町産ツブ使用

200g / 1人前

枇杷倶楽部 Minamiboso Tomiura Original BIWA Curry



びわの風味がカレーの味をまろやかにし、辛さの苦手なお子様でも美味しくいただけるポークカレーです。

びわカレー



中辛

枇杷倶楽部

<調理例>

中辛

21st Century Pear Tailor's Mark

二十世紀梨 とっとりなしお

鳥取県ブランド豚
「大山ポーク」
使用

どっさり豚肉の 梨キーマカレー

梨の旨みが隠し味



鳥取県のブランド豚「大山ポーク」をどっさり使用。
マイルドな梨ピューレが隠し味です。

Fall of Tottori "Delicious Pork". The mild pear puree is our secret ingredient.



1人前
180g

※盛り付け例

