

= カレー粉の使用方法 =

<分量の目安>

カレー南蛮などの汁物の場合は、汁の全体量に対してカレー粉は4～5%、
ご飯にあわせてとろみを硬くする場合は8%～10%が基準になります、
つゆの味とカレー粉の割合で仕上がりが大きく変わります、お好みに合わせて調整してくだ
さい。

例 一人前400ccのつゆの時、カレー粉は20gが目安です。

<カレー粉の使い方>

カレー南蛮の素、軽便カレー粉は、高温の煮汁に直接入れると上手に溶けずにダマになりま
す。調理する際は、常温（ぬるま湯程度）の汁に粉が残らないように完全に溶かしてから加
熱して下さい。（泡だて器を使うと簡単に混ぜられます）。

溶けづらい時はつゆとカレー粉を合わせてから1～2分置いてから混ぜてください。

具材を煮た高温の汁と合わせる時は、別に常温のつゆを用意してカレー粉をときます。

カレー粉がきれいに溶けてから、火を止めた状態の煮汁に混ぜながら合わせます（水溶き片
栗粉の要領）、火をつけて混ぜながら一煮立ちさせます、弱火で煮込みとろみが付いたら完
成です。

味付け調味料、着色料は使用していません、使用するめんつゆの味、色で決まります、
無色のつゆを使用した場合はカレー粉の色（黄色）に仕上がります。

= カレーの特徴 =

カレー南蛮の素

カレー南蛮用に澱粉を配合してあるので、蕎麦に絡む適度なとろみがつきます。

そばつゆを使ってオリジナルのカレー南蛮、カレー丼が作れます。

軽便カレー粉

澱粉は加えずに、小麦粉と香辛料を炒り合わせた物で、味付けはしてありません。

香辛料と脂分がカレー南蛮の素と比べて若干多く配合されています、

黄色いカレーライス等、オリジナルの味付けで和風カレーライスが作れます。

ご注文有り難うございました、詳しくは担当者までご連絡ください

世田谷 杉本商店

杉本 雄一

mail@sugimoto-shop.jp

070-1489-9044