

THE あーむ NINONSEIMA

日本製麻株式会社

No.0018

<http://www.nihonseima.co.jp/>

〒650-0024

兵庫県神戸市中央区海岸通8番神港ビル5階

TEL:078-332-8272 FAX:078-331-9992

担当:坂元 賀前 塩崎 木村 近藤 橋谷

お問い合わせ・サンプル
依頼等は、各担当まで
お申し付け下さいませ

タージ・カレー

富山発！全国に向けて躍進中!!

新しいスープタイプのとってもヘルシーなカレーです!!

富山県内外に10店舗、国外スリランカに支店も持つインド料理レストラン『タージ・マハール』のスープカレーです。

低カロリーで身体に良いインド(スパイス)料理を本場の風味はなくさずに、日本人の味覚に合うようにアレンジしました!!

スパイスを中心に厳選された素材を北アルプスの自然水でじっくり煮込み創り上げました。

味や香りの劣化を防ぐため、レトルトカレーに具材は入っておりませんので、お好みに合わせて、何にでもご利用いただけます!!



(タージ・マハール富山本店)



コルマカレー (辛くない) 171kcal	キーマカレー (辛くない) 132kcal	タージカレー (やや辛口) 53kcal	インドカレー (辛口) 63kcal	ブラックカシミアカレー (極辛口) 73kcal
-----------------------------	-----------------------------	----------------------------	--------------------------	--------------------------------

レトルトカレーの
使い方!
オリジナル料理を
創ってみよう!!

※スープカレーとして
固めに炊いたライスまたは
ナンでお召し上がりください。

※カレーライスに混ぜる

ご家庭で作られる仕上げに混ぜるだけで、普段よりスパイシーなカレーソースになります!!

※辛味をつける時
インドカレー・ブラックカシミアカレー
※香りをつける時
コルマカレー・キーマカレー
タージカレー



※オリジナルカレーを創る

手鍋でお好きな野菜を炒め、塩コショウで下味をつけます。具材に火が通ったらお好みのレトルトカレーを入れて軽く煮込んで出来上がり!! トーストに塗って焼いても美味しいですよ!!



サバティーニのamatriciana



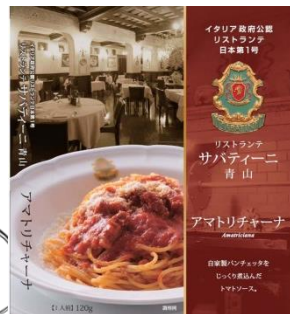
イタリア政府公認第一号リストランテの味をご自宅で!

イタリア政府公認レストランとして日本で初めて認定された『サバティーニ青山店』監修のamatricianaが限定販売で登場です!!

自家製パンチェッタ(豚バラ肉の塩漬け)を、トマトソースで煮込みました。イタリア・ローマで最高クラスに格付された「リストランテ」の称号を誇る老舗の味を、お気軽に召し上りください!!



鶏レバーで旨味
とコクを出した
ボロネーゼも人気!!



amatricianaとは・・・?

豚のほお肉やバラ肉を塩漬けしたものと玉ねぎを具材としたトマトソース。イタリアの首都ローマからちょっと北東に行ったラツィオ州のamatricianaという小さな町が発祥です。

営業の紹介

名古屋支店、食品事業部の
宮窪です。よろしくお願いします!!

私が住む名古屋では、エアコンなしでは眠れない日々を過ごしております。夏の暑さにも負けず、元気なのは小学校が夏休みに入り、体力を持て余している2人の息子と3匹の甲虫です。どちらも夏を謳歌しており、精力的に動いている姿に夏を感じます。

今、食品業界を取り巻く環境は決して楽観視できる状況ではありませんが、常に何かをお客様に提案していく姿勢だけは忘れないようにしております。私も我が家の5匹の甲虫達のように一生懸命に夏を乗り切ろうと思います。

