

ごはん×カフェ madeiの

和風カレーシリーズ

「昆布出汁の旨味で、スパイシーだけどマイルド」

ここちよい塩分、素材の旨味をひきだす味つけなど
舌とお腹にちょうどよいバランスをこころがけています



冷凍カレー

-18℃以下で保存



スパイシーポーク
spicy pork



炒めた玉ねぎやスパイスに豚肩ロース肉を加え
柔らかくなるまでじっくりと煮込みました。
トマトや昆布だし、醤油の旨味がバランスよく
重なったスパイシーな和風カレー。



鶏キーマ
chicken keema



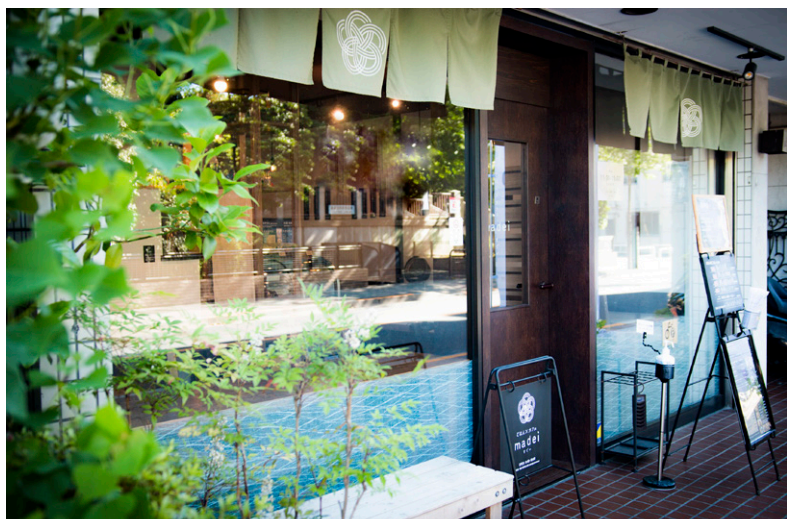
玉ねぎ、人参をよく炒め、たっぷりの国産鶏ひき肉、
トマト、スパイスを加えて、ことごと煮込みました。
昆布のお出汁でやさしくまろやかな味わい。
旨味はしっかり、ひき肉は粗びきで食べ応えのある
カレー。



鶏ココナッツ
chicken coconut



にんにく、生姜、スパイスにつけ込んだ国産鶏肉を
こんがり焼上げ、ココナッツミルク、昆布だしで
煮込んだマイルドな味わいのココナッツカレーです。
蒸して十分に甘みを引き出した玉ねぎがたっぷり。
油の使用もできるだけ控えました。



ごはん×カフェ



madei

までい

浅草、待乳山聖天のお向かいにある小さなごはんカフェ。

福島県(東北地方)の方言に、「までい に〜」という表現があります。

「までい に〜」ということばには

「手間ひまかけて〜」「ていねいに〜」といった意味があります。

当店では食を中心にした「までい」な「もの・こと」を創造し、
提供することを目標に、
商品やサービスを考えています。

お客様の日常の、ゆたかな時間に寄りそえますように。



<https://www.madeigohan.com/>
<https://www.madeigohan.com/shop>

ごはん×カフェ madei (までい)

住所 : 東京都台東区浅草7-3-12タイトビル聖天1階
電話 : 03-6802-4590

カレーの温め方



◀お湯で温める場合▶

袋の封を切らずに熱湯の中に入れ、沸騰した状態で8～10分温めてください。



◀電子レンジ(500w)で温める場合▶

- ① 凍った状態で袋のまま、1分程度加熱してください。
- ② 袋を切って中身を深めのお皿に移し、ラップをかけて4-5分温めてください。
※レンジの機種によって熱の入り方が違います。
※加熱時間は目安です。お使いのレンジによって調整してください。



◀注意▶

- ・加熱後は袋や中身、お皿が熱くなります。やけどにご注意ください。
- ・お湯で温める場合、鍋が小さすぎると、袋が鍋の縁にあたり、袋が溶けてしまうことがあります。大きめの鍋をご用意ください。
- ・カレーには添加物や保存料を使用しておりません。解凍後はお早めにお召し上がりください。また、添加物を使用していないため、お湯やレンジでの加熱後は分離してしまうことがあります。品質には問題ありません。
気になる場合は、温めたあと、袋から鍋にうつし、全体をかき混ぜながら30秒程度加熱してください。
- ・一度溶け出したものを再凍結すると品質が変わることがあります。溶けた場合は当日中にお召し上がりください。
- ・まれに肉の小骨が入っていることがあります。お召し上がりの際はご注意ください。
- ・出汁に使用した昆布の一部が入っていることがあります。食べられるものです。



<盛り付け例>揚げ野菜やピクルス、漬物などを添えて食感・彩り豊かに。温泉たまごやチーズのトッピングもおすすめです。

| | | | |
|------------------------------|--|------|--|
| 名称 | 和風出汁のスパイシーポークカレー | | |
| 原材料名 | 豚肩ロース肉(イタリア産)、玉ねぎ、トマト、鶏肉(国産)、醤油、菜種油、メープルシロップ、トマトペースト、薄力粉、塩、カレー粉、昆布、生姜、にんにく、チリパウダー、ガラムマサラ、クミンシード、唐辛子(一部に小麦、大豆を含む) | | |
| 内容量 | 200g | 賞味期限 | |
| 保存方法 | 冷凍庫(-18℃以下)で保存してください | | |
| 凍結前加熱の有無 | 加熱してあります | | |
| 凍結調理の必要性 | 加熱してお召し上がりください | | |
| 栄養成分表示 (200gあたり) [推定値] | エネルギー:312kcal/タンパク質:14.9g 脂質:20.7g/炭水化物:19.5g/食塩相当量:2.4g | | |

| | | | |
|------------------------------|--|------|--|
| 名称 | 和風出汁の鶏キーマカレー | | |
| 原材料名 | 鶏肉(国産)、玉ねぎ、トマト、人参、醤油、昆布、菜種油、メープルシロップ、薄力粉、カレー粉、塩、生姜、にんにく、クミンシード、ガラムマサラ(一部に小麦、大豆を含む) | | |
| 内容量 | 200g | 賞味期限 | |
| 保存方法 | 冷凍庫(-18℃以下)で保存してください | | |
| 凍結前加熱の有無 | 加熱してあります | | |
| 凍結調理の必要性 | 加熱してお召し上がりください | | |
| 栄養成分表示 (200gあたり) [推定値] | エネルギー:254kcal/タンパク質:19.5g 脂質:12.7g/炭水化物:14.2g/食塩相当量:2.4g | | |

| | | | |
|------------------------------|--|------|--|
| 名称 | 和風出汁の鶏コナツカレー | | |
| 原材料名 | 玉ねぎ、鶏もも肉(国産)、コナツミルク、ナンプラー、醤油、菜種油、生姜、にんにく、カレー粉、薄力粉、砂糖、昆布、レモン葉、ターメリックパウダー、唐辛子(一部に小麦、大豆を含む) | | |
| 内容量 | 210g | 賞味期限 | |
| 保存方法 | 冷凍庫(-18℃以下)で保存してください | | |
| 凍結前加熱の有無 | 加熱してあります | | |
| 凍結調理の必要性 | 加熱してお召し上がりください | | |
| 栄養成分表示 (210gあたり) [推定値] | エネルギー:337kcal/タンパク質:17.8g 脂質:23.7g/炭水化物:13.1g/食塩相当量:2.4g | | |

※ナンプラーの原料となる魚は、エビ、カニが混ざる漁法で捕獲しています。

◀お問合せ先/製造・販売者▶

ごはん×カフェ madei (までい)

住所 : 東京都台東区浅草7-3-12テイトビル聖天1階

電話 : 03-6802-4590

メール: madei_gohan@icloud.com