



便利なカレールウを使った カレー鍋



材 料

〈カレー鍋用だし汁〉

- A ● 水…500cc
 ● ツルヤオリジナル
 便利なカレールウ(甘口又は中辛)…60g
 ● ツルヤオリジナル 万能白だし…30cc
 ※かつおだし・和風だしの顆粒でもよい

〈鍋用食材〉

- 白菜 ● えのき、しめじ
 ● 小松菜、ほうれん草 ● 長ねぎ
 ● たら、かき、えび ● 味付つみれ団子 など

- ① ④を混ぜます。(多少粉が浮いていてもかまいません。) 鍋に野菜を入れ、④のカレー鍋用だし汁を加え、火をつけます。



- ② 沸いたら、たら、かき、つみれ団子など加え、煮えたら出来上がりです。すき焼きのように生卵を溶いた卵液に浸けて食べるのもおすすめです。

- ★ かきはノロウイルス対策の為、中心までしっかり加熱してから召し上がってください。生食用かきよりも加熱用かきのほうが身が太っていておいしいです。



おすすめ食材

ツルヤオリジナル 便利なカレールウ

素材の旨みをいかした、溶けやすいパウダー状のカレーフレークです。

調理の際に早く溶け込むので、カレーはもちろん、タンドリーチキンや炒飯などさまざまなお料理にお使いいただけます。

