

商品規格書

作成日 2019年 12月 5日

商品名	RC 伊予麦酒牛の欧風カレー		商品サイズ				栄養成分表示		製造者			
			内装	材質	PET/NY/AL/ CPP	重量	205g	(1人前200g当たり)				
内容量	200g		サイズ	135×175	風袋	5.0g	エネルギー	204 kcal				
固形量	-		外装	材質	紙	重量	7.3kg	たんぱく質	5.6 g			
入り数	30袋/1箱			サイズ	360×268×185	風袋	400g	脂質	12.9 g			
保存・流通温度/保証期間			化粧箱	材質	紙	重量	230g	炭水化物	14.9 g			
				サイズ	130×170×20	風袋	25.0g	食塩相当量	2.6 g			
保存条件	未開封	開封後	印字方法				(この表示値は、目安です)		JANコード			
保証期間	常温	冷蔵	賞味期限		2年-1日		※ロット例 2020年1月25日製造の場合		4970842032193			
流通温度	2年	1日	内装	印字例	2022.1.24 IB/1		外装	印字例	2022.1.24	化粧箱	印字例	2022.1.24

【原材料一覧】

原材料名	産地(※1)	アレルゲン物質	食品添加物	
			物質名	使用目的
玉葱				
伊予麦酒牛	国産(愛媛県産)	牛肉		
豚脂		豚肉(表示不要)、大豆(表示不要)		
小麦粉		小麦		
赤ワイン		ゼラチン		
砂糖				
ビーフエキス		小麦・牛肉・大豆	調味料(アミノ酸等)	調味料
			カラメル	着色料
			香料	香料
食塩				
トマトペースト				
カレー粉				
果実(プルーン・マンゴー・りんご)		りんご		
オリーブオイル				
トマトケチャップ			タマリンドシードガム	増粘剤
香辛料				
バター		乳成分		
野菜ペースト				
大豆蛋白		大豆	ココア、カラメル	着色料
生クリーム		乳成分		
オニオンパウダー				
酵母エキス				
ガーリックパウダー		大豆		
着色料(カラメル)			カラメル	着色料
調味料(アミノ酸等)		小麦・大豆	調味料(アミノ酸等)	調味料
増粘剤(加工でん粉)			加工でん粉	増粘剤
ショ糖エステル(乳化剤)			ショ糖エステル	乳化剤
水				

(※1)表示していない産地について情報が必要な場合は当社研究室までお問合せ下さい。

(※2)原料中に含まれる遺伝子組換え情報が必要な場合は当社研究室までお問合せ下さい。

【商品画像(表)】



【商品画像(裏)】



【原材料名】

原材料名	玉ねぎ(国産)、牛肉(愛媛県産)、食用油脂(豚脂、オリーブオイル)、小麦粉、赤ワイン(ゼラチンを含む)、砂糖、ビーフエキス(小麦・大豆を含む)、食塩、トマトペースト、カレー粉、果実ペースト(プルーン、マンゴー、りんご)、トマトケチャップ、香辛料、バター、野菜ペースト(生姜、にんにく)、大豆たん白、生クリーム(乳成分を含む)、オニオンパウダー、酵母エキス、ガーリックパウダー(大豆を含む)
添加物	調味料(アミノ酸等・小麦・大豆由来)、着色料(カラメル、ココア)、増粘剤(加工でん粉、タマリンド)、乳化剤、香料

【商品に含まれるアレルギー物質】

小麦・乳成分・牛肉・ゼラチン・大豆・りんご

商品規格書

作成日

2019年 12月 5日

【商品画像】



外装外観

商品キャッチコピー

愛媛のご当地具材カレー！

開発コンセプト

赤ワインの風味が溶けこんだワイン香る欧風タイプのカレー。

商品説明

愛媛で大切に育てられた『伊予麦酒牛』を赤ワインに一晩漬けたスープと、オリーブオイルでソテーした玉葱をカレーに加えました。ワインがほんのり香る欧風カレーをご自宅どうぞ。

調理方法

召し上がり方

【お湯で温める場合】

中袋(レトルトパウチ)の封を切らずに、熱湯の中に入れ、3～5分沸騰させて温めてください。



【電子レンジで温める場合】

必ず深めの皿に移し替えてラップをかけて温めてください。
●加熱時間は、機種、W(ワット)数により異なりますので、電子レンジの説明書を参考に加減してください。●パウチのまま電子レンジで加熱しないでください。



参考店頭売価:350円(税抜)