



おいしい  
おすすめ  
無添加カレー



スパイスは食べる漢方  
自分好みに作れる  
ヘルシー 本格スパイスカレー  
ネパールカレー お野菜用 お肉用

味の決め手になる“クミン”と“チリ”は別封です。  
“チリ”はピリッと刺激的な辛さなのでお味を見ながらご使用下さい。

自然にそった農法で栽培された安心・安全なスパイスセットで、本格的なネパールカレーをお手軽に作ることが出来ます。新鮮なスパイスが素材の味を引き出し、フレッシュな香りで食欲を刺激し、私たちの体調も整えてくれます。サラっとした仕上がりで、スパイスカレー専門店のようなカレーが楽しめます。



ネパリバザーロ ネパールカレー お野菜用  
4皿用×2回分 ¥650 (税込¥702)  
原料：カレースパイス(コリアンダー、ガラムマサラ、ガーリック、ジンジャー、ターメリック)2袋、クミン2袋、パンチフルナ2袋、チリ1袋



ネパリバザーロ ネパールカレー お肉用  
4皿用×2回分 ¥650 (税込¥702)  
原料：カレースパイス(コリアンダー、ガラムマサラ、ガーリック、ジンジャー、ターメリック)2袋、クミン2袋、チリ1袋

作り方のポイント 商品に基本のレシピがっています。  
※たまねぎをしっかり炒めるのが美味しさの秘訣。  
※塩と油がスパイスを引き立てます!「ちょっと多いかな?」と思っても、まずはレシピ通りの量でお試ください。  
※色々なレシピが作れます。アレンジ料理は「ネパリバザーロ ネパールカレー レシピページ」で検索



果実と野菜をたっぷり、油脂、小麦粉不使用なので、もたれないあっさりしたカレーを作れます。料理やピラフなどにも使いやすいペースト。

スパイスと果実、野菜がたっぷり  
小麦粉・油脂不使用  
カロリーも大幅減 1/3 ※一般的なカレールーと比較した場合

一般的な小麦粉と油脂で作られたカレールーとは違い、オイルフリーで果実、香味野菜をたっぷり使い、半分になるまでじっくりと煮詰めたカレーペースト。小麦粉、油脂が不使用なので、カロリーが圧倒的に低くヘルシーでさっぱりですが、濃い旨みとコクがあります。辛さは中辛。スープカレーにもおすすめです。

ムソー 果実と野菜の本格カレーペースト  
180g ¥740 (税込¥799)



スパイス・野菜・果物を  
直火でじっくり炒めた本格ルー

厳選した香り高いスパイスと新鮮な生野菜・果物を使用し、直火の釜で少量ずつ時間をかけて焙煎したカレールー。「ポーク・チキン」と「野菜・果実」の深いコク、厳選スパイスブレンドで香り豊か。どの辛さも安定のおいしさの定番カレールー。使いやすいフレックタイプ。

ムソー 直火焙煎カレールー  
甘口・中辛・辛口 各170g ¥390 (税込¥421)



米粉のルーも小麦粉のルーと変わらないおいしさ

やさしい風味  
植物素材100%で作ったカレーシリーズ

25~30種類のオリジナルスパイスと直火焙煎した国内産小麦粉など、植物性素材のみで香り高くコクのある味に仕上げた、フレックタイプのカレールー。ラードや牛脂、動物性のエキスなど動物性原料は不使用。小麦粉不使用の米粉タイプもあります。

創健社 植物素材の本格カレー  
甘口・中辛・辛口・米粉(中辛) 各135g ¥400 (税込¥432)



カレーはお客様のお好みに合わせて各種取り揃えてあります。どのタイプも化学調味料・香料・着色料不使用です。