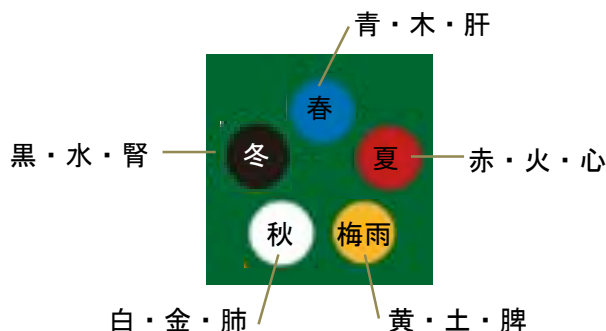


# 巡る季節の薬膳カレー 秋、爽快

## ～ 食の原点を見直したら、薬膳に辿りつきました

安心安全な食材で、こころとからだが好き優しい食品を作りたいという思いは、古くより人から人へと大切に受け継がれて来た「薬膳」へと導かれました。薬膳の基本である中医学では、あらゆる物事や現象を五つに分け、各相互関係から様々な分析をします。季節も五分し「五季」とされ、各季節の特徴に応じた食養生があります。



## ～ 巡る季節は 秋 ～

秋は、暑さの盛りから寒さの盛りへの転換期で、気温は徐々に下がり始め、空気が乾燥する季節。滋陰潤燥（じいんじゅんそう）という作用を持つ食材で、体の水分バランスを整えると良いとされます。



テーマは ～ 秋、爽快 ～

薬食同源の考えから、このような時期に摂りたい食材をメインに、バランス良くセレクト。

牛蒡	蓮根	梨	くわい	百合根	白木耳

また、その他食材やスパイス・調味料など全てにわたりこの季節に合わせて配合。調理方法にもこだわりました。

～ 薬膳を日常に、もっと身近に ～

身近な食材一つ一つにも様々な素晴らしい作用があります。健やかな体は毎日の食事から作られます。巡り来る季節を快適にお過ごし頂きたい！という思いをギュッと込めた『食事＝薬膳』を、ご家庭でもっと気軽にご賞味頂けるよう、カレーに仕上げました。

1Pあたり 107kcal となっております。



おいさと楽しさを創る

株式会社 **マル儿物産**



巡る季節の  
**薬膳**  
カレー 秋、爽快

名称 : カレー  
 原材料名 : 野菜（たまねぎ、ごぼう水煮、くわい水煮、れんこん水煮、しょうが、にんにく、百合根）、豆乳、梨、トマトピューレ、コンソメ顆粒、クミン、コリアンダー、干し椎茸、オリーブ油、ウスターソース、昆布だし、白木耳、アーモンドブードル、ターメリック、オールスパイス、塩、ブラックペッパー（原材料の一部に大豆、乳、小麦、牛肉、鶏肉、りんごを含む）  
 殺菌方法 : 気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌  
 内容量 : 170g  
 賞味期限 : 製造日より2年  
 保存方法 : 直射日光を避け、常温で保存してください。  
 製造者 : 株式会社マル儿物産 徳島県板野郡松茂町住吉字住吉開拓 4-3  
 JANコード : 4 9 7 8 2 0 7 2 3 4 8 2 4

