



正色学区で生まれた、さくらんぼの手作り

正色牛すじカレー



※調理例

化粧箱入り：540円 (税込)

化粧箱無し：486円 (税込)

ハーブのバランス

正色牛すじカレーには、次の5種類のハーブが使用されています。

セージ・タイム・パセリ・バジル・ローズマリー

秘伝のレシピでブレンドすることで

スパイスとハーブのそれぞれが芳醇な香りを生み出し

ハーブだけが主張し過ぎない、食べやすいカレーに仕上がっております。

国産食材と手作り

さくらんぼがずっとこだわり続けている事

国産材料使用と手作り

コストや手間よりも、安心・安全とおいしさを
何よりも大切にしております。

冷凍へのこだわり

常温で長期間の保存が効くレトルトパック

しかしその調理段階でどうしても

風味が飛んでしまいがちです。

さくらんぼは敢て冷凍パックにすることで、
味と香りの質にこだわりました。