

## 32種類のスパイスとハーブ



キャラウェイ	消化作用
カルダモン	胃の薬など
クローブ	消化機能促進、消炎など
コリアンダー	胃薬、かゆみ止めなど
シナモン	健胃・利尿・整腸・嘔吐
ジンジャー	胃腸薬、口臭消し、発汗剤、食欲増進
スターアニス	健胃、鎮痛、駆風
タラゴン	食欲増進、消化促進
タイム	鎮咳・筋弛緩作用
ターメリック	鎮痛、二日酔い
セボリ	消化促進作用／整腸作用／消毒作用
セージ	性ホルモン作用・解熱・咽喉炎・胃炎
ローレル	消化促進、鎮痛・鎮静作用
とうがらし	ジアスターゼ活性・消化液分泌・鎮痛
ローズマリー	血流、リンパ改善、冷え性、記憶力向上
アニス	殺菌、消毒、消化促進、口臭消しなど
オールスパイス	消化機能促進、消炎など

オニオン	抗ガン性、コレステロール正常化
オレガノ	強壯剤、健胃、整腸、解毒剤
ガーリック	胃液分泌促進・貧血・低血圧・食欲増進
リール	鎮静効果、胃痛・腹痛の緩和
ナツメグ	胃の薬、下痢止めなど
クミン	胃の薬など
くちなしの実	血圧降下、消炎や鎮静、胆汁促進剤
バジル	消化促進、滋養強壮、抗菌、鎮静作用
パセリ	眼病予防、貧血予防、生理不順、
パプリカ	体温上昇
マスタード	リウマチ・神経痛・痛風・打ち身
マジョラム	鎮静効果、強壯作用、不眠解消・
ホワイトペッパー	食欲増進、抗菌作用
ブラックペッパー	食欲増進、抗菌作用
フェンネル	去痰、胃の薬など
マンダリン	消化促進、整腸作用、消化促進
メース	整腸作用、腸内ガスの抑制、下痢防止

## 本格派の芳醇な香り

本物のカレーの香りに仕上げています。  
32種類のスパイスを形状毎に焙煎時間を変えて、極限まで香りを高めました。  
とても手間が掛かりますが、市販の量産カレーとの大きな違いです。

## 胃もたれしない後味

油分を出来るだけ抑えました。サッパリとした後味の高級感のあるサラッとしたカレーです。もちろん、余計な添加物は一切使用しておらず、レトルトっぽさは全くありません。

## カレー バリエーション



カレー パスタ



ラビオリ



カレーソース

カレー エッグピザ