



第16回

# 業務用加工食品ヒット賞 受賞

日本食糧新聞社が制定する業務用加工食品ヒット賞で、香辛館カレーフレークが「第16回洋食部門ヒット賞」を受賞しました。



## 直火焙煎

# 香辛館カレーフレーク

独自の製法で丹念に挽き上げることで、  
スパイスの持つ香りをしっかりと引き出しました。

## ★特徴のある3つのスパイス

カレーの香りでの中心的な役割を果たす『クミン』、  
「香りの王様」と呼ばれる『カルダモン』、  
ピリッと刺激的な辛味の『ブラックペッパー』をブレンドし、  
スパイシーな香り、辛味を特徴とした味にこだわりました。

## ★使い勝手のよいフレークタイプ

使いやすさと溶けやすさにこだわった、フレーク状ですので、  
大量調理に適しています。

香辛館カレーフレーク



規格：1kg×12袋  
賞味期間：540日



テオー食品株式会社