

大人の辛口は、旨い。

加える量で
辛さを調整

自分好みの辛さを、手軽に作れる調味料。

カレープラスホット ^{マックス} MAX

あなたのカレー、その辛さで満足ですか？

子どもから大人までカレー好きな人は多いけれど、辛さの好みは千差万別。だから手軽に辛みを加えられる調味料を作りました。

『カレープラスホット MAX』は、風味の異なる3種類の唐辛子(カエンペパー、青唐辛子、ハバネロ)から生み出される刺激的な辛さをプラスできる‘辛み調味料’です。さらに、スパイスとフルーツを煮込んで作った自社製のチャツネも配合。単に辛いだけではない、カレーらしい旨みとコクにこだわりました。

盛り付けたカレーに直接プラスすることもできますが、鍋のカレーに加えて煮込むと、香り立ちもより良く、おいしく仕上がります。



カレープラスホット MAX
480g

[販売店]

株式会社 ジーエスフード

本社・工場 / 〒578-0977 大阪府東大阪市鴻池徳庵町7番49号 TEL.06(6744)1551(代) FAX.06(6746)1175
和歌山工場 / 〒649-6112 和歌山県紀の川市桃山町調月1758-11 TEL.0736(66)2551 FAX.0736(66)2695
札幌、仙台、東京、名古屋、大阪、和歌山、福岡

辛いだけじゃない。加えると美味しさがUPする。

唐辛子の刺激的な辛さと自社製チャツネの豊かなコクが、料理の味を格上げします。

あなたのカレー、その辛さで満足ですか？



カレーの辛さ調整

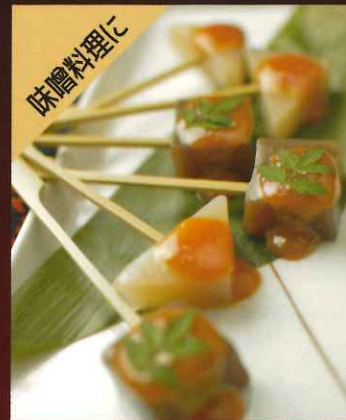
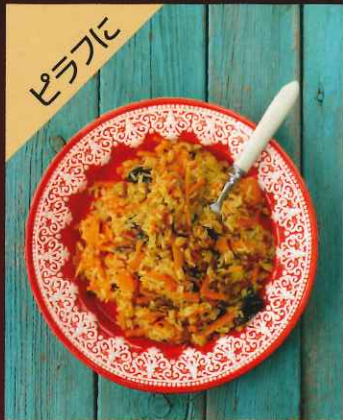
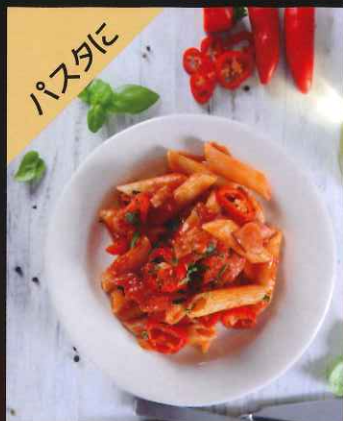
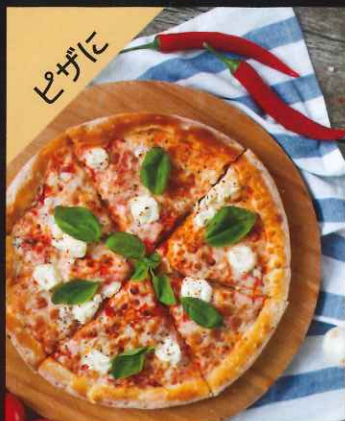
カレー1皿に対してカレープラスホットMAXを7グラム(小さじ1杯)加え、よく混ぜてお召し上がりください。又は、お鍋のカレーに加えて煮込むと、よりコクと香りが増します。

※お好みで辛さをプラスしてください。



おいしい使い方が載ってます！
首かけPOPアップしてました！

●カレー以外のメニューでも、MAXに活用できます！



〈製品情報〉

商標	GS	商品コード	001015
品名	カレープラスホットMAX		
容量	480g	入数	12
賞味期間	1年(開封前常温)		
JANコード	4973630 117607		
ITFコード	14973630117604		
原材料名	糖類(水飴(国内製造)、ぶどう糖、砂糖)、りんご加工品、唐辛子、オニオンエキス(オニオンエキス、ソテーオニオン、食塩)、デーツピューレ、醸造酢、香辛料、にんにくペースト、食塩/酸味料、(一部にりんごを含む)		
栄養成分表示(100g当たり)			
エネルギー	196kcal	炭水化物	45.9g
たんぱく質	1.6g	食塩相当量	0.46g
脂質	0.7g		(推定値)

〈関連商品〉

～GSチャツネシリーズ～
1958年会社設立より製造販売を開始。

チャツネはカレーの調理には欠かせない素材であることから『カレープラスホットMAX』にも配合しています。フルーツの旨みと数種類のスパイスがカレーに複雑で豊かなコクをあたえる“主役のかし味”です。



(画像左より) フルーツチャツネ 450g / ペーストチャツネ1kg / マンゴチャツネ 453g

