

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 <sup>マックス</sup> 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

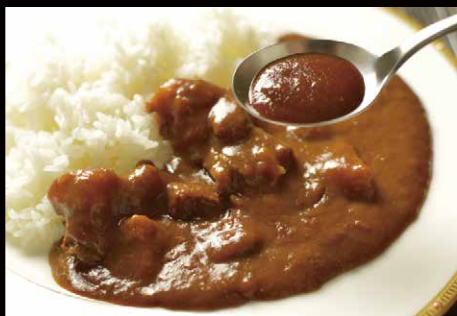
本社・工場 / 〒578-0977 大阪府東大阪市鴻池徳庵町7番49号 TEL.06(6744)1551(代表) FAX.06(6746)1175  
和歌山工場 / 〒649-6112 和歌山県紀の川市桃山町調月1758-11 TEL.0736(66)2551 FAX.0736(66)2695

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7グラム(小さじ1杯)を加え、よく混ぜてお召上がりください。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。

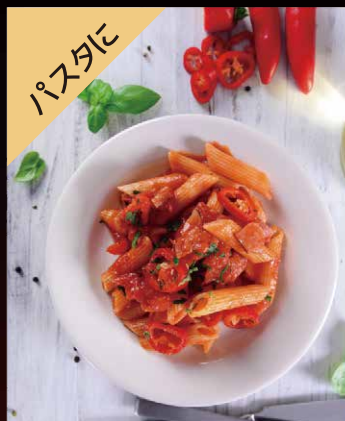


カレープラスホットMAX

## ●カレー以外のメニューでも、MAXに活用できます！



ピザに



パスタに



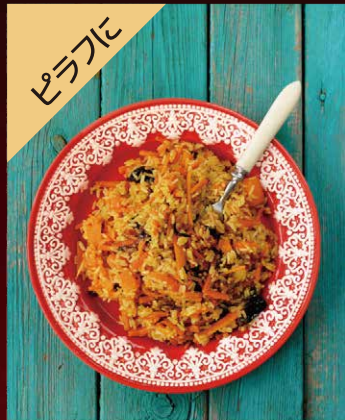
唐揚げに



焼肉に



煮込み料理に



ピラフに



お好み焼に



味噌料理に

〈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”主役のかくし味”です。



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

商標	GS	入数	12
品名	カレープラスホットMAX		
容量	480g		
賞味期間	12ヶ月(開封前常温)		
JANコード	4973630 117607		

