

有機
カレーペースト

×

具材は
全て国産

×

こだわりの
国産鶏肉使用

保存料・化学調味料不使用



写真は具材をトッピングした調理例です

ムソフチュアル Thai Curry

タイカレー

ハーブとスパイスを効かせたクセになる本場タイカレーの味。忙しいときも、おいしくてからだにやさしいきちんとごはん。



本格派有機カレーペースト

有機 JAS認証を取得した農園で栽培された 8種類のハーブとスパイスを使用した有機カレーペースト。ハーブとスパイスが絶妙なバランスで調合された本場タイ産カレーペーストがクセになる味わい深さをとくりだしています。



具材は全て国産・「秋川牧園」こだわりの国産鶏肉使用

野菜や鶏肉など、具材は全て国産のものを使用しています。鶏肉は、国内でここまで安心・安全にこだわった若鶏はないと自負する「秋川牧園」の鶏肉を使用しています(ベジタブル除く)。太陽の光を浴び、快適スペースで、無投薬、非遺伝子組み換えの植物性主体の飼料でのびのびと育てられているので、雑味がなく鶏肉の旨みがしっかりとします。



有機ココナッツミルク使用

タイカレーには欠かせないココナッツミルク。化学農薬や化学肥料を使わずに有機栽培されたココナッツの果肉だけを使用し、脱臭・精製などの工程でも、溶剤などの化学薬品は一切使用していないので安心です。

10541 (むそう)

タイ・グリーンカレー

170g

¥460 (本体価格)

¥497 (税込価格)

青唐辛子の刺激的な辛さにさわやかなハーブが香ります。



辛さレベル
3

10542 (むそう)

タイ・レッドカレー

170g

¥460 (本体価格)

¥497 (税込価格)

グリーンよりも辛さがマイルドでフルーティーな味わいです。



辛さレベル
2

10543 (むそう)

タイ・ベジタブルカレー

170g

¥460 (本体価格)

¥497 (税込価格)

植物性原料100%のイエローカレー。ココナッツミルクがコクを引き出しています。



辛さレベル
1

10537 (むそう)

タイ・カオソーイスープ

230g

¥500 (本体価格)

¥540 (税込価格)

タイ風カレーラーメンのスープ。お好みの麺にかけてお召し上がり下さい。



辛さレベル
1



「カオソーイ」とは？

日本ではまだ馴染みの薄いカオソーイは、タイ北部チェンマイの麺料理。パミーと呼ばれる卵麺をカレースープでいただきます。ゆで麺の上にさらにカリカリの揚げ麺を乗せるのが本場スタイルですが、湯がいた中華麺やそうめん、ビーフンなど、お好みの麺の上にかけるだけで本格的な味が楽しめます。ツルっと食べられて食欲の落ち気味な夏もお箸が進みます。

販促用ポップのご提供

揺れるタイプのポップ(スイングポップ)です。商品のPRや売り場の演出にぜひご活用ください。ご希望の店舗さまは担当営業までお気軽にご用命ください。数量限定につき、在庫切れとなる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

