



圧倒的人気で優勝!!

第2代まかないキングのカレー

博多和牛販売促進協議会公認

柳川黄金

博多和牛カレー

この味は、一味、違う。



博多和牛販売促進協議会
博多和牛指定登録店だけに
置かれる「木彫り」の楯。
弊社は、その107号店です。

「黄金カレー」の「黄金」の名前の由来は、オレイン酸をたっぷり含んだ博多和牛の脂が、カレーの「ルー」にしっかり融合する事により、黄金色の液体が浮かびあがります。

お皿に移した時に**綺麗な黄金のアーチを描き**、白いご飯と絡んでさらにおいしいカレーになる事がわかりました。

そもそも、この「博多和牛」は、必須アミノ酸がバランスよく含まれた、良質で消化のよいタンパク質が豊富にあります。筋肉や皮膚、爪から毛髪に良い影響を与えるのはもちろんの事、お肌にもハリを与え美容にも効果があるとされています。

また、ビタミンB群が多く、体の老廃物を代謝したり、体を正常に働かせるために役立ちます。さらにストレスや疲労回復にも効果的です。

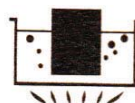


butcher master 博多和牛販売促進協議会認定107号店
職肉人匠 (有)清柳食産
=SEIRYU FOODS Co.,Ltd.=
〒832-0065 福岡県柳川市沖端町47
TEL 0944-72-9834
FAX 0944-72-9835
craftsmanship®



★調理方法★

湯煎で温める場合



袋の封を切らずにそのまま沸騰したお湯で4～5分程度温めて下さい。

電子レンジで温める場合



必ず断熱容器等に移し替えラップをかけて、約2分程度(500Wの場合)温めて下さい。