

# スパイスと旨みのカレールウ(辛口・中辛)

## できました!

もちろん  
国産原料主体。  
化学調味料なし。

アイチヨイスのあんしん基準をクリアすることはもちろん、可能な限り遺伝子組み換え食品を排除し、一部のスパイス原料以外は国産原料にこだわりました。「みんなに美味しい」を意識しすぎると、物足りなくなりがちなスパイスの存在感を大切に、香り豊かに仕上げた、これまでにない美味しさです。

# アイチヨイスの カレールウ

目指したのは、添加物の心配がなく、  
大人も満足できるカレー!

カレーライスはみんなが好きなメニューの定番。

ところが組合員様向けにアンケートを行ったところ、

多くの方が市販のルーを使っていることがわかったのです。

そこで、「みんなに選ばれるカレーを作ろう!」と開発。

**完成したのがこのカレー**です!

あんしんをクリアしつつ、

上質なスパイス感に大人も満足。

さあ、今までのルーとお別れするときがきましたよ。

カレーうどん  
にも合う!

辛口

ピリッと効かせた  
辛味がアクセント。



ハチ食品(兵庫)  
スパイスと旨みのカレールウ  
(辛口) 100g(5皿分)

卵麦 不使用 (賞)1年6ヶ月間。

中辛

子どもも食べやすい  
ほどよい辛さ。



ハチ食品(兵庫)  
スパイスと旨みのカレールウ  
(中辛) 120g(5皿分)

卵麦 不使用 (賞)1年6ヶ月間。

約3,000通の組合員アンケートと、  
理事・組合員の声から生まれたルーです。