

SPICE  MAGIC®

スパイスマジック®  
カレーキット

フィールドで手軽に  
楽しむ本格カレー



mont-bell

SPICE  MAGIC®

モンベル直営カレーショップ「シャンティ・ナディ®」のレシピをもとに  
秘伝の各種スパイスをブレンドしたカレーキットです。  
お好みの肉や野菜を加えて、フィールドで手軽に  
本物のフレッシュカレー※がお楽しみいただけます。

※フレッシュカレーとは短時間で作り上げるインド家庭料理タイプのカレーの呼び名です。

チキンカレーレシピ (6皿分)

スパイスマジックカレーキット

📦 ホールスパイス

●クミン ●コリアンダー ●フェンネル ●鷹の爪

📦 パウダースパイス

(大袋) ●カイエンペッパー ●パプリカ ●塩  
●ターメリック ●クミン ●コリアンダー  
(小袋) ●ガラムマサラ ●メティ

📦 材料 (6皿分)

鶏肉(骨なし胸肉) .....	450g
玉ねぎスライス(中1個) .....	220g
ニンニクスライス(4片) .....	25g
トマト粗みじん切り(中1/2個) .....	80g
ヨーグルト .....	100g
水 .....	800cc
サラダ油 .....	120cc
生姜 千切り .....	10g
じゃがいも いちょう切り .....	適量
にんじん いちょう切り .....	適量
グリーンピース .....	適量

- ①ボウルにヨーグルト・刻んだトマト・鶏肉・パウダースパイス(大袋)を入れ混ぜます。
- ②鍋にサラダ油と鷹の爪を入れ火にかけます。
- ③鷹の爪が赤黒くなったら、ホールスパイスを入れ、5秒後にニンニクスライスを加えます。
- ④ニンニクスライスがきつね色に色づいてきたら、タマネギ玉ねぎを加え3分間炒めます。
- ⑤①と野菜を加え、5分間炒めます。
- ⑥水 800cc を入れ、沸騰したら中火にし7分間煮ます。  
(煮あがる1分前に千切りの生姜を加えます)
- ⑦最後にパウダースパイス(小袋)を入れ出来上がりです。

- 名称: カレースパイス(セット)
- 原産国: インド
- 原材料: クミン・コリアンダー・フェンネル・鷹の爪  
カイエンペッパー・パプリカ・塩  
ターメリック・ガラムマサラ・メティ
- 内容量: 34g
- 賞味期限: 別途記載
- 保存方法: 直射日光・高温多湿を避けて保存してください。

●製造元: 社会福祉法人青葉仁会  
奈良市仙ノ川町50番-1

●販売者: 株式会社 **モンベル**  
本社 〒550-0013 大阪市西区新町1-33-20  
Tel. 06-6531-3544  
フリーコール: ☎0088-22-0031



44-222-1102