

オオゼキ

税込価格は、対象商品によって標準税率10%と、軽減税率8%で掲載しております。

オオゼキ

ルウが決め手の欧風カレー

フォン・ド・ボーをはじめ、素材にこだわり仕上げた、S&B最高峰の濃厚深い欧風カレーです。



スパイスでキレのある香り高く上質な味わいです。スパイス原料と製法にこだわり、上質で豊かな香り立ちを実現しました。



有機認証団体認定の南イタリア産オーガニック・トマトです。



いちばんおいしい家カレーをつくる

12つのカレーのイイトコどり
ファイナルカレー



ファイナルカレー
インドカレーと欧風カレーを組み合わせた究極のレシピ

【材料】4皿分
豚肩ロース肉or豚ばら肉 400g
しょう油 小さじ1
梅酒 50ml
油 大さじ2
玉ねぎ 1個(200g)
バター 10g
〈香味ジュース〉
・にんにく 1片
・しょうが 1片
・にんじん(すりおろし) 1/2本
・セロリ(すりおろし) 1/2本
・ホールトマト 100g

〈パウダースパイス〉
・ターメリック 小さじ1/2
・レッドチリパウダー(カイエンペッパー)* 小さじ1/2
・クミン 小さじ1
・コリアンダー 大さじ1
・塩 小さじ1/2
・コンソメ(チキンブイヨン) 1個(300ml分)
〈隠し味〉
・はちみつ 小さじ1
・ローリエ(あれば) 1枚
・カレーパウダー 1/2~1/3かけ

※辛味が苦手ならババリアパウダーに

※写真はすべてイメージです。



スパイスで作るインドカレー

※写真はすべてイメージです。

カレーうどん



カレーうどん



冷凍カレードリア



ナン



ヨーグルト



カレーパン



カレー煎餅



カレーによくあうお酒が大集合!



広告の商品は豊富に取り揃えておりますが、万一切れの際はご容赦下さいませ。青果物、水産物、一部の加工食品については天候状況等により入荷が少ないうち、点数制限をさせていただきます。キャッシュバックポイントは本体価格(税抜価格)に対してとなります。(商品券・ゴミ処理券・自治体指定ゴミ袋など一部商品は除く)