

スープカレーをご存知？

北海道発でじわじわと広がりつつあるようです。名前のとおり、サラサラのスープが特徴です。

薬膳カレーから始まったとも言われており、肉や野菜を大きく切って素材そのものの味を楽しみます。鶏肉がスタンダードですが、豚の角煮をトッピングしたものもあります。人参やジャガイモも大きくカットし存在感があります。

通常のカレーよりあっさりとしたさわやかな辛さで食欲も進みます。

こんな食べ方で・・・

食べ方に特別なルールはありません。お好みのスタイルで自由にお楽しみください。

- ご飯とスープは別々にスープとして味わう。
- スープをご飯にかけながら食べる。
- ごはんをスプーンにすくってスープに浸して食べる。
- 大きな具をごはんの上でほぐしながら食べる。
- スープにごはんを入れてしまってリゾットのように食べる。



 **ウオクニ株式会社**
<http://uokuni.co.jp>

※当社における食品の安全・安心および健康に関する取り組みについてはホームページをご覧ください。