

Menu Photo

メニュー画像



Material

材料

[2人分]

GS レトルトビーフカレー（中辛 or 辛口）	200g
うどん	500g
豚肉	70g
キャベツ	100g
にんじん	1/2 本
GS かつお削り	適量

Information

ご案内

《製品情報》

GS レトルトビーフカレー（中辛）

GS レトルトビーフカレー（辛口）

各 200g×5 食/12 箱

◆GS かつお削りのアイテムは多数あります。

百万両 花かつお 500g/5 袋×2

桜印 花かつお 500g/5 袋×2

百万両 かつお細削り 500g/5 袋×2

※その他、用途に応じて多数取り揃えております。

WELCOME

Menu

焼きカレーうどん

ピリッ! スパイスの
効いたカレーが決め手!



How to make

作り方

- ◇ フライパンに油をひき、豚肉・にんじん・キャベツを炒めます。
- ◇ うどんを入れ、ほぐす様に炒めましたら GS レトルトビーフカレーを加え全体に火が通るように炒めます。
- ◇ 器に盛り付け、GS かつお削りをふりかければ出来上がりです。

[提供時間：7 分]

Point

ポイント

- ◆お好みで、中辛 or 辛口をお選びください。
- ◆カレーはあらかじめ湯煎などして温めておきますと、調理が早くなります。
- ◆保温性の高い、鉄板での提供もおすすめします。

