

◆MADE IN JAPAN◆

阿 佐 谷 文 士

御<sup>お</sup>

墨<sup>すみ</sup>

き

咖喱<sup>カレー</sup>

唾液は理屈より湧かず！

食べる程 値打のわかる

優秀<sup>いっしゅう</sup>

トップシエフ「善塔一幸」監修  
インクにみたてた小粋な黒いヤツ

烏賊墨・竹炭配合<sup>いかすみ・ちくたんはいがう</sup>

健康



A S A G A Y A C U R R Y

Curry save the World! Asagaya of the World!

# 阿佐谷文士

## 大正末期から昭和初期

関東大震災以後、新天地を求め都市が

大きく変化したこの時代。井伏鱒二を慕う多くの

文士・作家が阿佐谷界隈に集いました。

共に悩み、苦しみ、支え合い、時には——将棋を打ち、その道を思索。阿佐谷界隈での生活は、インクの色を通じ原稿用紙へ。数々の名作を生み出しました。

当時のハイカラ料理といえば、カレー。フランスのミシュラン一ツ星の料理長を務め、そのレストランの名を継承したトップシェフ『善塔』幸』監修のもと、文士のインクに見立てた烏賊墨・竹炭を使用した新しい味が、近代文学の素地より誕生しました！

その名は……

## 阿佐谷文士御墨つきカレー

是非一度 否 何度でも ご賞味あれ。



【阿佐谷名物をつくる会】

阿佐谷プロダクツ

ASAGAYAPRODUCTS.COM

@asagayap | 阿佐谷プロダクツ | asagaya products

●加熱直後は熱くなった具やソースがはねることがありますのでご注意ください。また、ラップをはずす時に熱い湯気が出ますので、やけどにご注意ください。●袋のふちで手を切らないように注意してください。●本品はレトルトパウチ食品です。保存料は使用していませんので開封後は直ちにお召し上がりください。●衣服につかないように注意して下さい。

品名	カレー		
原材料名	野菜（玉葱、じゃがいも、人参、にんにく、生姜）、鶏肉、牛肉、小麦粉、糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、食用油脂、醤油、カレー粉、イカスミペースト、乳製品、ビーフエキス、チャツネ、トマトペースト、りんごピューレ、食塩、ゼラチン、香辛料、バター、魚醤パウダー、着色料（カラメル色素、竹炭パウダー）、調味料（アミノ酸）、酸味料、香料、（原材料の一部に卵、大豆、豚肉を含む）		
殺菌方法	気密性容器に密封し、加熱殺菌		
内容量	180g（1人前）	賞味期限	15.4.15
販売元	阿佐谷プロダクツ委員会 善塔一幸 M 東京都杉並区阿佐谷南3-37-10YSディセンダנטツビル4F NPO法人TFF内 阿佐谷プロダクツ委員会		

### 御召し上がり方

#### ★お湯で暖める場合★

お湯の場合  
3〜5分

中身の封を切らずに、お湯の中に入れて、3〜5分沸騰させてから、封を切り皿などに移してお召し上がりください。

#### ★電子レンジの場合★

600Wの場合  
約1分30秒

500Wの場合  
約2分

必ず中身を他の容器に移し、ラップをかけて、温めてからお召し上がりください。



#### ⇒善塔シェフの美味しいご提案←

- 冷たいまま、クラッカーに、クリームチーズを添えて。
- 牛乳や生クリームでのばして、子供用カレーに。



#### 1人前(180g)当たりの栄養分

エネルギー	203kcal	炭水化物	22.7g
たんぱく質	10.3g	ナトリウム	995mg
脂質	7.9g	食塩相当量	2.5g



ラベル外包装



パウチ:PP,M