



Taste of Asia
テイスト オブ アジア

グリーンカレーペースト

Green Curry Paste



本場の味を再現！

スパイスの風味際立つ、本格エスニックペースト



約100食分/1袋



グリーンカレーおにぎり



グリーンカレーのディップソース



グリーンカレーコロケ



グリーンカレーうどん

スパイスの風味際立つ、 本格エスニックペースト

本場感を追求

Taste of Asia

本場のメニューをもとにスパイスを絶妙にブレンド。本格的なグリーンカレーを簡単にお作りいただけます。

鮮やかなグリーン



グリーンカレーの特徴である、緑色を綺麗に出すことができます。「マギー テイスト オブ アジア」ならではの色です。

ペーストだから



面倒なスパイス混合や、煮込んだり寝かせたりする必要のない、使いやすいペーストタイプ。様々なメニューへのアレンジも。

アレンジレシピいろいろ!



おにぎりにも!

ご飯と具材と一緒に炒めた、チャーハン風おにぎりに。



ディップソースにも!

マヨネーズと混ぜ合わせたソースを、野菜やシーフードと一緒に。



コロッケにも!

ジャガイモとひき肉のフィリングに混ぜ合わせてエスニック風に。



うどんにも!

めんつゆや和風だしと合わせて。麺料理とも相性抜群。

本格グリーンカレーの作り方

【材料】(10人分)

マギー グリーンカレーペースト(本品) : 100g (A)
マギー ココナッツミルク ノンスイート : 110g (B)
サラダ油 : 30g、鶏もも肉 : 600g、お湯 : 760ml、
なす : 160g、たけのこの水煮 : 100g、ふくら茸 : 100g、
ピーマン : 80g、赤パプリカ : 80g、しょうが : 24g
※お好みで、レモングラス・ライムリーフ適量(各3~4枚)

【作り方】

サラダ油で鶏もも肉と(A)を炒め、(B)を760mlの湯で溶き加える。野菜を加えて煮込み、お好みでレモングラス、ライムリーフで風味付けをする。



Taste of Asia
テイスト オブ アジア

グリーンカレーペースト

荷姿 : 1kg×6袋

JANコード : 4902201438957

ITFコード : 14902201438954

個包装サイズ : 180(横)×25(高さ)×270(縦)mm

ケースサイズ : 188(横)×159(高さ)×280(縦)mm

賞味期限 : 製造から12ヶ月



ネスレ日本株式会社 ネスレプロフェショナル サプライビジネス事業本部

本社 / 〒651-0087 神戸市中央区御幸通7-1-15 ネスレハウス TEL:078-230-7306

北日本支社/北海道 〒060-0807 札幌市北区北7条西4-12(日本生命札幌北口ビル4F) TEL:06-6457-2760

北日本支社/東北 〒980-0014 仙台市青葉区本町2-15-1(ルナル仙台8F) TEL:06-6457-2760

中日本支社/中部 〒460-0008 名古屋市中区栄2-3-1(名古屋広小路ビルディング12F) TEL:052-231-4709

西日本支社/中四国 〒732-0827 広島市南区稲荷町2-16(広島稲荷町第一生命ビルディング3F) TEL:各担当者の携帯電話

広域営業部 〒140-0002 東京都品川区東品川2-2-20(天王洲オーシャンスクエア19F) TEL:03-5769-6275

東日本支社 〒140-0002 東京都品川区東品川2-2-20(天王洲オーシャンスクエア19F) TEL:03-6714-7911

中日本支社/関西 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27(JRE堂島タワー20F) TEL:06-6457-2760

西日本支社/九州 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前1-15-20(NMF博多駅前ビル4F) TEL:092-474-2091

ネスレプロフェショナルのことをもっと知りたい方は www.nestleprofessional.jp

パッケージデザインは変更する場合がございます。予めご了承ください。

®登録商標 MAGGI、マギー、その他のネスレ製品のブランド名は、すべてネスレグループの登録商標または商標です。
(商標権者) SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A.

Nestlé
PROFESSIONAL