



【販売者】 全国農業協同組合連合会  
京都府本部

【主要原材料】

(万願寺とうがらし)

牛肉（京都府産）、ソテーオニオン（玉ねぎ、食用油脂）、万願寺唐辛子（京都府産）

(京都丹波産はたけしめじ)

牛肉（京都府産）、はたけしめじ（京都府産）、ソテーオニオン（玉ねぎ、食用油脂）

【その他】

保存方法：常温で1年保存  
内容量：1食（200g）

ここがこだわり

### カレーの特徴

このカレーの特徴はなんといっても京都府産黒毛和牛肉『京の肉』のかたまりがゴロッとそのまま入っていることです。かたまりのまま入れることで、ジューシーで濃厚な素材の味を存分に楽しむことができます。

### 原料へのこだわり

京都府産の優れた食材にこだわって製造しています。特に京都府産黒毛和牛肉『京の肉』は、伝統ある京都で健やかに育てられ、生産履歴・給与飼料も明確です。

安全・安心で美味しい食卓をご提供致します。

### カレーが開発された経緯

本当に美味しいカレーが食べたい、そして1人でも多くの人に『京の肉』の素材の良さを知ってもらいたいという思いから開発が始まりました。

そして、試作を何度も繰り返す中で、京野菜や宇治茶、京都府産牛乳を加えることでコクを引き出すことができました。

### 【販売情報】

販売期間：通年

（万願寺は夏季頃～製造）

販売方法：直接注文またはインターネット『JAタウン』等

希望小売価格：756円

詳しくは直接お問い合わせ下さい。

全国農業協同組合連合会  
京都府本部

☎ 075-681-4387

〒601-8585

京都市南区東九条西山王町1番地

営業時間 9:00～17:30

土日・祝日休業