







“ひつじのまち一宮”の新名物!!

# 138ひつじカレー誕生!!



うんめい!



-  赤ワインを効かせた濃厚で高級感のある味わい
-  臭みもなく、食べて美味しい食べ応えのあるラム肉
-  一宮産の玉ねぎを使用
-  “誰もが食べられる” うんめえ～羊肉(ラム肉)カレー

138ひつじプロジェクト 





“ひつじのまち一宮”の新名物!!

# 138ひつじカレー誕生!!



## ラムの栄養情報

### L-カルチニン

L-カルチニンは、筋肉細胞に入る脂肪酸を、ミトコンドリア（焼却炉の役割）へ届け、エネルギーに変える働きがあります。

### 鉄分(ヘム鉄)

鉄分酵素の運搬や細胞呼吸において欠かせないミネラル、鉄分の窃取にはラム肉がおススメです。

※ラム肉の持つ動物性食品のヘム鉄は、体内への吸収が植物性食品の非ヘム鉄の2～3倍です。

### 脂質

脂質の含有量 g/100g (ロース)

ラム・・・16.0 ← 一番少ない!!

牛・・・23.7

豚・・・22.6

(出展：五訂増補 日本食品標準成分表)



### エネルギー

エネルギーの含有量 g/100g (ロース)

ラム・・・22.7 ← 一番少ない!!

牛・・・29.8

豚・・・29.1

(出展：五訂増補 日本食品標準成分表)



## 召し上がり方

### 熱湯で温める場合

- ①内袋の封を切らずにそのまま熱湯の中に入れ、3～5分沸騰させます。
- ②切り口から封を開け、温かいご飯にかけてお召し上がりください。

### 電子レンジで温める場合

袋から出して深めの耐熱容器に移し替え、ラップをかけてから加熱して下さい。  
(加熱の目安時間 500W/約2分 600W/約1分30秒)

※熱くなった具やソースがはねることがありますので、開封の際やラップを取る際ご注意ください。

