



CURRY HOUSE

CoCo 壱番屋



ユニバーサルデザインフード

歯ぐきでつぶせる

やさしい
味わい

やわらか 野菜カレー

コイチファンも納得の 介護食向けレトルトカレー

- 辛さひかえめで野菜のうまみがきいたカレーです。
- 小さめにカットした野菜を煮込みました。
- ユニバーサルデザインフード「歯ぐきでつぶせる」かたさに仕上げています。

- この商品は、(株)壱番屋とハウス食品(株)の共同開発によるものです。
- 食事介助が必要な方は飲み込む能力に差がありますので、飲み込むまで様子を見守ってください。また、具材が大きいと思われる場合は、スプーンなどでつぶしてください。

やさしい
味わい

やわらか 野菜カレー

野菜のうまみが特長の辛さひかえめな
口あたりの良いカレーです。

1人前/100g

ユニバーサルデザインフード
歯ぐきでつぶせる

調理例 ※この写真はイメージです。

エネルギー 102kcal

食塩相当量 0.99g



CURRY HOUSE

CoCo 壱番屋

1人前/100g

エネルギー 102kcal

食塩相当量 0.99g

■発売元



CURRY HOUSE

CoCo 壱番屋

株式会社 壱番屋 外販事業部

〒491-8601 愛知県一宮市三ツ井六丁目12番23号
TEL: 0586-81-0715 MAIL: icds0018@ichibanya.jp

■お問い合わせ先

株式会社スズカ未来

ジャストロジ事業部

〒493-0007 愛知県一宮市木曽川町外割田三の通り 57-1
TEL: 0586-64-8600



CURRY HOUSE

CoCo 壱番屋

低糖質レトルトカレー

糖質制限をされている方や血糖値を気にされている方に。

“低糖質でもおいしい” ココイチこだわりの味！！



糖質
43%オフ
※1

※1:日本食品標準成分表
2015年版(七訂)洋風そう菜
(ビーフカレー)との比較

ビーフカレー

小麦粉、カレールウの使用を控え
バターやソテーオニオンを加える
ことで、コクや甘みがしっかり
味わえます。

糖質
38%オフ
※2

※2:日本食品標準成分表
2015年版(七訂)洋風そう菜
(チキンカレー)との比較

バターチキンカレー

糖質の少ない乳製品を使用し、
クミン、コリアンダーなどの
スパイスと、生姜、にんにくで味
にアクセントをつけました。

一人前150g	ビーフカレー(中辛)	バターチキンカレー(中辛)
エネルギー	155kcal (食塩相当量2.6g)	199kcal (食塩相当量1.6g)
糖質	6.2g	6.8g
アレルゲン	乳成分・小麦・落花生・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	
調理方法 (湯せん、またはレンジアップ)	【お湯で温める場合】 レトルトパウチの封を切らずに、熱湯の中に入れ、 バターチキンカレー:3~5分、ビーフカレー:4~6分沸騰させて温めます。 【電子レンジの場合】 必ず深めの皿に移し替え、ラップをかけて温めます。 500W:2分 / 600W:1分30秒 ※加熱時間は、機種・W数により異なります。	

