

## カレーうどん



【分量(1人分)】	
材料	分量(g)
九女カレー	40(1/5パック)
冷凍うどん	200
めんつゆ(ストレート)	5(小さじ1弱)
濃口しょうゆ	2(小さじ1/3)
水	150(3/4カップ)
酒	2(小さじ1/2弱)
片栗粉	2(小さじ1弱)
青ネギ	2

- 【作り方】
- ①水とめんつゆ、醤油、酒を入れさらに九女カレー(1/5パック)を加えて加熱し、水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。
  - ②冷凍うどんはレンジで温めてカレーの汁に入れて温める。

## えびのカレーマヨネーズ和え



【分量(1人分)】	
材料	分量(g)
九女カレー	50(1/4パック)
ブラックタイガー	100
清酒	5(小さじ1)
卵白	15
薄力粉	5(小さじ1/2弱)
調合油	10
オリーブオイル	10(小さじ1弱)
マヨネーズ	10(小さじ1弱)
加藤練乳	10(小さじ1弱)
根深ネギ	2

- 【作り方】
- ①エビの背ワタを取り酒につけて臭みを取る。
  - ②卵白を泡立てふるった小麦粉を加える。
  - ③エビと混ぜ合わせ揚げる。
  - ④マヨネーズ、練乳、九女カレー(1/4パック)をあえて加熱し、③の揚げたエビを加える。

## 芋カレー羹(かん)



【分量(1人分)】	
材料	分量(g)
九女カレー	8(小さじ2)
さつまいも	25
はちみつ	0.7
粉寒天	0.5
水(クチナシのゆで汁)	7
黒糖	3(小さじ1)
水	6(小さじ1強)

- 【作り方】
- ①さつまいもの皮を剥いて輪切りにして茹でる。
  - ②茹で汁と寒天を煮詰め、茹でたさつまいも、九女カレー(小さじ2)と一緒にフードプロセッサーにかけて冷やし固める。
  - ③適度な大きさに切り、黒砂糖を煮詰めた黒蜜をかけて仕上げる。

## スパイス香るビーフカレー

# 九女復刻咖喱

# NADESICO

## 九女復刻咖喱って?

栄養学科の伝統レシピを「巴美樹 教授」の監修の下、スパイス香る優しい味に再現したのが、「九女復刻咖喱」です。学生たちの「学び」が商品になり、商品が「ひと」と「未来」をむすんでいって欲しいと願っています。毎日しっかり栄養を摂って、令和の新しい時代を拓いていただくと嬉しいです。

## おいしさのヒミツ



## 九女 (きゅうじょ)

強くてしなやかな女性の育成に力を入れています。社会の幅広い職種に対応できるカリキュラム、指導体制が整っています。座学のみならず実践教育を通じて人材を育てています。自然が織りなす文教地区で学生生活を謳歌できます。



九州女子短期大学1960年設立。  
九州女子大学1962年設立。  
活躍の場と広い学びを提供。



学園都市 折尾。駅から徒歩10分と通学に便利です。

商品名	内容量	賞味期限	成分	召し上がり方
九女復刻咖喱 4562295495160	200g	1年6ヶ月	野菜(人参、玉葱、生姜)、牛肉(国産)、カレーウ、ソテーオニオン、ヨーグルト、トマトピューレ、ウスターソース、はちみつ、バター、食塩、トマトケチャップ、ショートニング、カレー粉、にんにく加工品、チキンスープ、香辛料、砂糖、チキン調味パウダー、オニオンエキス/増粘剤(加工澱粉)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・オレンジ・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む)	袋(シールドパウチ)の封を切らずに熱湯の中に入れ、約5分間沸騰させてください。開封後は1回で使い切ってください。

0120-62-0055 お問い合わせ (朝)はかた本舗

きゅうじょふっこくかれー

検索



学校法人 福原学園

九州女子大学  
九州女子短期大学

〒807-8586 福岡県北九州市  
八幡西区自由ヶ丘1番1号  
TEL/093-693-3277  
FAX/093-603-9816

## カレーピラフ



【分量(1人分)】	
材料	分量(g)
丸女カレー	40(1/5パック)
白飯	100
固形コンソメ	1.5
顆粒 鶏ガラだし0.5	
スイートコーン	10
枝豆	10
オリーブオイル	2(小さじ1/2)
トマト(缶詰)ホール2	
上白糖	1(小さじ1/3)
こしょう	0.05

- 【作り方】  
①炊飯器に洗った米100gと水120ccを入れ、その中にコンソメ、鶏ガラスープの素、砂糖、胡椒、トマトホール、冷凍コーンと冷凍枝豆を入れ最後に丸女カレーを40g(1/5パック)を入れ炊飯する。

## カレードリア



【分量(1人分)】	
材料	分量(g)
丸女カレー	80(2/5パック)
白飯	120
こしょう	0.03
普通牛乳	40(大さじ2と2/3)
ホワイトソース	26(大さじ2弱)
プロセスチーズ	3
パプリカ	15

- 【作り方】  
①飯に牛乳を入れて火にかけお粥になるまで炊く。  
②①に黒コショウを入れて耐熱食器にうつす。  
③②の上にホワイトソースをのせ丸女カレーを80g~100g(2/5~1/2パック)をかけチーズを入れてオーブンで10分焼く。

## カレーパン



【分量(1人分)】	
材料	分量(g)
丸女カレー	25(1/8パック)
砂糖	1(少々)
片栗粉	1(少々)
プロセスチーズ	5
油	10
食パン(6枚切り)	60(1枚)

- 【作り方】  
①鍋にカレー(1/8パック)と砂糖を加え温め、水溶性片栗粉を加えてとろみを増し、そのまま冷やす。  
②食パン(6枚切り1枚)を2枚にスライスし、耳を切り落とし、中央にカレーとチーズを入れてサンドし、四辺端をフォーク等で押さえて中身が出ないようにする。③180℃の油で揚げる。

## カレービーフン



【分量(1人分)】	
材料	分量(g)
丸女カレー	40(1/5パック)
ビーフン	40
オリーブオイル	5(小さじ1強)
めんつゆ(ストレート)	7(小さじ1強)
普通牛乳	50(1/4カップ)
パプリカ	30

- 【作り方】  
①ビーフンを3分ボイルしてよく水洗いし水気をきる。  
②フライパンにオリーブ油をひいてビーフンをよく炒め、めんつゆをかけ再度炒める。  
③その上に丸女カレー(1/5パック)をかけて再度炒める。

## カレードレッシング



【分量(1人分)】	
材料	分量(g)
丸女カレー	4(大さじ1)
オリーブオイル	5(小さじ1強)
玉ねぎ	10
穀物酢	5(小さじ1)
こしょう	0.01
上白糖	0.03

- 【作り方】  
①玉ねぎをスライスしてミキサーの中にオリーブ油、酢、胡椒、砂糖、丸女カレー(大さじ1杯)を入れてミキサーにかける。

## タンドリーチキン



【分量(1人分)】	
材料	分量(g)
丸女カレー	25(1/8パック)
鶏むね肉	80
ヨーグルト(無糖)	25

- 【作り方】  
①ビニール袋に鶏肉を入れ、丸女カレー(1/8パック)とヨーグルトを加えよく混ぜて、そのまま冷蔵庫内で漬け込む。  
②①の肉を取り出し、オーブントースターまたはフライパンで中心に火が通るまで焼く。