

バージョンUP!

更に!美味しく!
ビーフ・ポーク不使用



UMASHIKA CURRY UMASHIKA CURRY UMASHIKA CURRY UMASHIKA CURRY UMASHIKA CURRY

健康スパイス
農薬不使用 栽培 “日本山人参五年根”
パウダー入り!

ビーフ
ポーク
不使用

更に美味しく
なりました!

UMASHIKA CURRY
 ミネラル本舗
**旨鹿
カレー**
 陰陽五行の知恵

中辛
一人前

体の中からぽっかぽか。美味しさ太鼓判!

UMASHIKA CURRY UMASHIKA CURRY UMASHIKA CURRY UMASHIKA CURRY UMASHIKA CURRY

「旨い!」だけでは無い!
 こだわりの究極健康カレー

うましか
旨鹿カレー 1,080円1人前 (税込)



食のプロ・栄養のプロが監修!

食のプロデューサー



木村 悠方子さん

食べる事は「いのちをいただく」事。
 命を敬い感謝する気持ち、そして今日も
 食べられる事への感謝の言葉「いただき
 ます」を大切に伝えていきたいと思っ
 ております。

伝説の食プランナー&フレンチシェフ



山本 明弦シェフ

鹿肉は高タンパクで低脂肪、しかも鉄分
 やビタミンB₂、さらにDHAも豊富に含ん
 でいます。食材は天からの授かり物です。
 命を無駄にする事なく美味しい料理にす
 る事が私の仕事だと思っています。

日本山人参 アピカ・コーポレーション代表



斎田 圭子さん

希少価値の高い健康食品として農薬不使
 用で栽培された日本山人参五年根(イヌ
 トウキ)は知る人ぞ知るスーパーフード。
 古来より神の草と言われています。今回
 この貴重な日本山人参五年根をパウダー
 状にしました。

陰陽栄養士



上地 弘三さん

陰陽栄養学とは「生命」の状態を温かい
 『陽』冷たい『陰』に分けて、心身が寒くな
 り過ぎたり暑くなったりと偏らないよ
 う食のバランスを整える食事法です。
 旨鹿カレーは『陽』(温める)食べ物です!