



[長野県]

# 天使のカレー

有限会社アンシャンテ

伊那商工会議所

▶▶▶創業年：1985年／従業員数：3名／長野県駒ヶ根市赤穂11192-1 <http://www.enchante-curry.net/>

## アレルギー特定原材料不使用 自然の恵みいっぱいで作った、元気を引き出してくれるカレー

「天使のカレー」は、ブレン、ビーフ、チキン、ビーンズの4種類。内容量は各180gで780円(税抜)。常温販売で、賞味期限は製造日より18カ月。



### 商品概要

健康に配慮したカレーは美味しくないと言われていましたが、「天使のカレー」は味にも健康にも配慮したカレーとして開発しました。レトルトでありながらレトルト臭を感じさせない本格カレーです。

### 商品の特徴・こだわり

#### アレルギーに配慮したカレーを開発

本来、食事は健康を維持し体を作るものです。その原点に立ち帰り、3年半をかけ完成させたのが「天使のカレー」です。一般的にカレーの主原材料として使われている小麦粉、加工澱粉、ラードなどアレルギー特定原材料を一切使わず、長野県産の寒天、雑穀のアマランサス、粟粉を使用。低カロリーでアレルギーにも対応した本格的なカレーが誕生しました。

#### バングラデシュの学校建設に寄与

海外青年協力隊でバングラデシュに赴任した経験があり、帰国後もバングラデシュに関わりを持ち続けたいという思いから、25年前に地元・長野県でカレー屋を開業しました。現在、「天使のカレー」の収益の一部は、バングラデシュの子供たちのための学校建設プロジェクト「天使のスマイルプロジェクト」の費用にあてています。

レトルトでありながらレトルト臭を感じさせない本格カレー。アレルギーにも配慮されている。



大人から子供まで安心して美味しく食べられる。そして健康になれるカレーを作ろうと原材料も吟味



### 生産者からひと言

店長の小笠原さん。お客様との会話から「天使のカレー」が生まれたと話す



健康を気遣っている方や、アレルギーなど食事制限のある方、また大切な方へのプレゼントとしてもご利用いただきたい商品です。また、脂質が低いカレーなので、お血洗いも簡単。非常食としてもおすすめです。



県外からもカレーファンが来店する「アンシャンテ」

お問合せ先

☎ 0265-83-1510

有限会社アンシャンテ／担当：小笠原 一博

Fax 0265-83-9277 E-mail [enchante.curry1988@gmail.com](mailto:enchante.curry1988@gmail.com)