

変わらぬ伝統が息づく、本場の香味
選び抜いた素材をもとに、丹念に仕上げた逸品です。
奥行きあるコクと芳醇な香りが、格別のひとときを演出します。

会社名 インデアン食品株式会社
所在地 〒339-0021
埼玉県さいたま市岩槻区末田1924番地
業種 食品製造及び販売

取扱品目
・純カレー粉・各種香辛料
・ガーリック（ペースト・粉末・顆粒）
・しょうが（ペースト・粉末・顆粒）
・ローストガーリック、ローストオニオン
・米菓、スナック用調味料、シーズニング
・フレッシュ野菜加工
※トレーサビリティ確保
（おろし大根・おろし玉葱、おろし人参等）

取扱設備
・パーティカルカッター
・ダイサー 3.2 mm・ダイサー 4.8 mm
・カッターミキサー 50L・カッターミキサー 100L
・裏漉し用スープフィニッシャー・振動ふるい機
・カレーミキサー・リボンミキサー
・製粉機（小）・製粉機（大）・ハンマークラッシャー
・ロールミル・金属探知機・カレー充填機
・1 kgポリ用充填機・冷蔵庫



受け継がれる本場の香味

インデアン食品株式会社



伝統が磨いた、本場の香味

お電話でのお問い合わせ TEL **048-798-3351**

HP <http://indean.co.jp>



Instagram



ワレモノ/注意

INDIAN CURRY

INDIAN CURRY

受け継がれる本場の香味



インディアン食品が長年培ってきた技とこだわりで、
 厳選した良質な素材だけを選び抜き、ひとつひとつ丁寧に仕立てています。
 素材本来の旨みを大切に引き出しながら、時間と手間を惜しまず
 仕上げることで、奥行きのあるコクとふくよかな香りを感じさせる
 カレーを実現しました。口に広がる豊かな風味と余韻が、
 変わらぬ本場の味わいとして、今もなお多くの方に愛され続けています。



インディアンカレー、純カレー、辛味抜き

インディアン純カレー (75g、160g、400g、1kg、2kg 缶、10kg)
 各種 業務用 20kg 各 MIX 対応します。
 市販用小瓶から 業務用、原料まで各種ございます。



唐辛子類 (レッドペッパー、エキス、辛味源)

一味唐辛子 (各サイズ)、輪切り、種抜き、赤唐辛子、七味唐辛子 (MIX 対応)
 練からし、青唐辛子、ラージャン、豆板醤、レッドペッパー、マスタード、各関連商品



ガーリック、にんにく (国産・中国産)

乾燥ガーリック / フレークからパウダーまで (各サイズ)
 ガーリックペースト、おろしニンニク、スライス、ミジン切り
 フライドガーリック / ローストガーリック (各サイズ) 混合、加工対応します。



ホワイトペッパー、ブラックペッパー

ホワイトペッパー、ブラックペッパー

玉葱、オニオン、長ネギ

乾燥タマネギ / フレークからパウダーまで (各サイズ)
 ムキ玉葱、おろし玉葱、長ネギ、ミジン切、各種
 ローストオニオン (ミンス、コース、チョップド 各サイズ)
 混合、加工 対応します。

各種取扱い容器及び、梱包

包装作業を行います。
 詰め替え作業を行います。



しょうが、ジンジャー (国産・中国産)

ジンジャーパウダー、おろし生姜 (1kgx10、10kg)
 ジンジャーペースト、おろし生しょうが、(主に 1kgx 12、18kg)
 ミジン切、キザミ、針生姜、しぼり汁 各種
 混合、加工 対応します。



野菜、ベジタブル (フレッシュ野菜加工、乾燥 MIX 他)

(にんにく、しょうが、玉葱以外のもの)
 各種 単独すり物、すり合わせ物、乾燥野菜粉碎物、MIX 物
 例：おろし大根、ベジタブル MIX、ドライベジタブル MIX
 各種乾燥野菜をミックスします。 例：人参、キャベツ、かぼちゃ、オニオン *スープ素材に最適です。

スパイス、番辛料、ハーブ系 (ワサビ・ウコン・パセリ)

セイジ、ローレル、ケイヒ、ナツメグ、タイム、クローブ、オールスパイス、混合香辛料、わさび、ウコン、
 メンマパウダー、パセリ、パプリカ、シソ、他ハーブ系各種 上記は一例です / 各種対応します。

米粉、他

米粉、小麦粉、パン粉、乳糖、大豆粉 他



青のり、椎茸、昆布

青のり粉、椎茸スライス、乳酸、茶切昆布 各種対応



シーズニング (調味料、ペースト)

カレーシーズニング、キムチシーズニング、コーンポタージュシーズニング、
 メンタイシーズニング、梅肉ペースト、ウニペースト、ウニパウダー、ソース調味料 各種対応

レトルトカレー

インディアン
 スパイスキーマカレー
 内容量 150g (1人前)

