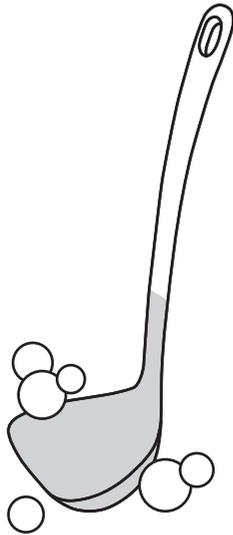


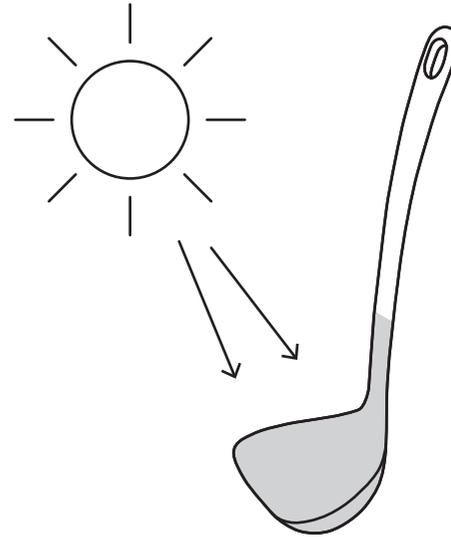
## カレーの黄色い着色を落とす方法

カレーの黄色い着色は、ターメリックに含まれる「クルクミン」という成分によるものです。  
この成分は紫外線を当てることで色味が薄くなる性質があります。

1. 食器洗い洗剤で洗う



2. 着色している部分を直射日光に当てる  
(目安:半日程度)



※色味の落ち具合は、着色の程度や環境によって異なります。

※長い時間紫外線にさらすと、劣化などの原因となります。