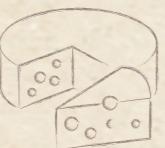
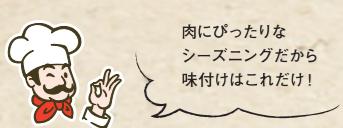


Sandwich

フィリーチーズステーキサンドイッチ
アメリカンスタイルでボリューム満点!

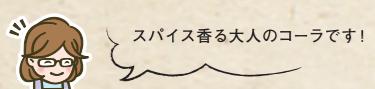
[SPICE INFO] GABAN® シュラスコシーズニング



Craft cola

クラフトコーラ
サイドメニューで手軽に単価アップを!

[SPICE INFO] A GABAN® シナモン セイロンスティック
GABAN® クローブホール GABAN® カルダモンホール
GABAN® ブラックペッパーホール GABAN® バニラビーンズ



■材料(約6人分)

水	300 ml
きび砂糖	150 g
レモン輪切り	1個
しょうがスライス	10 g
GABAN® シナモン セイロンスティック	2本
GABAN® クローブホール	3 g
GABAN® カルダモンホール	2 g
GABAN® ブラックペッパーホール	1 g
GABAN® バニラビーンズ	1/2 本
グラニュー糖	100 g
水	30 ml
お湯	15 ml

■作り方(調理時間:30分)

- ① シナモンは半分に折り、カルダモンはさやを麺棒などで軽く叩き、バニラビーンズはさやを割いておく。
- ② Aの材料を鍋に入れて火にかけ、沸騰したらアツを取り、弱火にしてフタをし、15分ほど煮る。
- ③ カラメルを作る。小鍋に水、グラニュー糖を入れて強火で煮詰め、こげ茶色になつたら火を止めてお湯を加え、②に加える。
- ④ 粗熱を取り冷蔵庫でひと晩置き、スペイスを濾し、4~5倍の炭酸で割る。

Laksa

ラクサ

まろやかなココナッツ風味がクセになる!

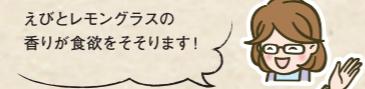


[SPICE INFO]

GABAN® カエンペッパー ホール
GABAN® レモングラス カット
GABAN® ターメリック パウダー
GABAN® クミン パウダー
GABAN® コリアンダー パウダー



ラクサペーストを作つて
おけばスープは簡単。
麺や具材はお好みで。



詳しいレシピ、この他のテイクアウトメニューはホームページで!

ハウスギャバン

検索

GABAN® [スパイスナビ] vol.29

2021.8

テイクアウト販売については衛生面や喫食までの時間に注意してください。



商品、内容について、ご不明な点がございましたら、弊社営業部までお問い合わせください。

発行日: 2023年4月改版A

※本紙に掲載の画像はイメージです。

ハウスギャバン株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川2-31-1 八丁堀トーセイビル

□ 東日本営業部 電話 03-3537-3015
□ 西日本営業部 電話 06-6389-5530

詳しくはホームページで
ハウスギャバン

GABAN®

シェフのためのスパイス・ガイド Spice Navi

[スパイスナビ]
vol.29

スパイスが
わずかな差を生む

オペレーションは増やさず
妥協しない味づくりを!

毎日が美味しい

テイクアウトランチ

「また食べたい」と選ばれる味づくりにスパイスがお役立ち!
今こそ、スタンダードメニューをブラッシュアップしませんか?



リピーターを呼ぶ売れ筋メニューを開発

SNSや店頭での告知はもちろん、ちょっとしたコツが差を生むポイントです



テイクアウトの3か条

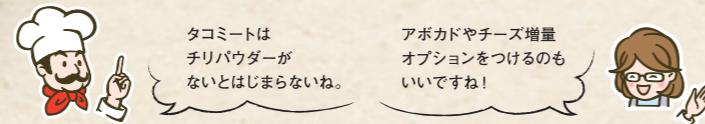
- 1 | わかりやすいネーミング シンプルなメニュー名がいいですね!
- 2 | 見映えの良さ 彩りスパイスで手軽に見た目アップ!
- 3 | 味の差別化 クセになる味づくりはスパイスが決め手!



Taco rice

タコライス

肉も野菜もとれる沖縄ソウルフード!



■材料(約4人分)

●タコミート
牛ひき肉 400 g
にんにく(みじん切り) 15 g
トマトケチャップ 90 g
ウスターソース 30 ml
A しょうゆ 10 ml
GABAN® チリパウダー 6.5 g
GABAN® ブラックペッパー荒挽 4.5 g
塩 適量
GABAN® オリーブオイルEXバージン 15 ml

●具材(1人分)
ご飯 250 g
タコミート 100 g
レタス 20 g
紫玉ねぎ 10 g
トマト 20 g
アボカド 40 g
シュレッドチーズ 10 g
トルティーヤチップス 適量

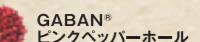
■作り方(調理時間:20分)

- ① 熱したフライパンにオリーブオイルを入れ、にんにく、牛ひき肉を入れて炒め、色が変わったらAを加えて煮、塩で味を調える。
- ② レタスは太めの千切り、紫玉ねぎは薄切り、トマト、アボカドは1cm大に切る。
- ③ 容器にご飯、①のタコミート、②の野菜、チーズを盛りつけ、碎いたトルティーヤチップスを散らす。

Salad bowl

パワーサラダ～レモンごまドレッシング～

レモンさわやか、味付きナッツが香ばしい！



シーズニングはドレッシングとナッツの味付けに。
工夫次第で幅が広がるよ。

ピンクペッパーの彩りは
サラダに映えますね！

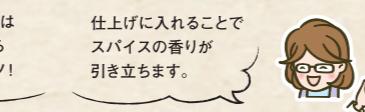


Keema curry

キーマカレー

スパイスの香りに誘われる！

SPICE INFO

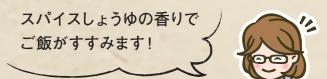


Chicken bowl

鶏肉の香り煮丼

アジア風味の絶品しょうゆだれ！

SPICE INFO



■材料(4人分)

鶏もも肉(大きめ) 2枚	ごま油 適量
●スパイスしょうゆだれ	
酒 200 ml	●具材(1人分)
しょうゆ 400 ml	ご飯 250 g
ざらめ 110 g	鶏肉の香り煮 1枚
水 320 ml	お好みの野菜 適量
GABAN® シナモンカッシャスティック 7.5 g	
GABAN® スターアニスホール 4.8 g	
GABAN® ウーシャンスパイス 3.5 g	

■作り方(調理時間:30分)

- ① 鶏もも肉は1枚を半分に切る。鍋にスパイスしょうゆだれの材料を入れて火にかけ、沸騰したら中火にし、鶏肉を入れてフタをし、2分たら裏返す。この作業を3回繰り返す。
- ② ①の鶏肉を取り出して網の上などにのせ、皮目にごま油をぬる。冷めたら食べやすい大きさに切る。
- ③ 容器にご飯、②の鶏肉、お好みの野菜を盛りつけ、①のたれをかける。

