

# Sandwich

ファイ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!



Wonderful!

SPICE INFO GABAN® シュラスコシーズニング

肉にぴったりなシーズニングだから味付けはこれだけ!

# 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 GABAN® シナモンセイロンスティック  
GABAN® クロブスホール 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

スパイス香る大人のコーラです!

### ■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
- A GABAN® シナモンセイロンスティック ..... 2本
- GABAN® クロブスホール ..... 3g
- GABAN® カルダモンホール ..... 2g
- GABAN® ブラックペッパーホール ..... 1g
- 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。  
Aの材料を鍋に入れて火にかけ、沸騰したらアクを取り、弱火にしてフタをし、15分ほど煮る。
- ② カaramelを作る。小鍋に水、グラニュー糖を入れて強火で煮詰め、こげ茶色になったら火を止めてお湯を加え、②に加える。
- ③ 粗熱を取り冷蔵庫でひと晩置き、スパイスを濾し、4~5倍の炭酸で割る。

# GABAN®

スパイスナビ vol.29

## 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?



# Laksa ラクサ

まる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ってあげばスープは簡単。種や具材はお好みで。  
えびとレモングラスの香りが食欲をそそります!

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](#) [検索](#)

# 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!

マサラシェフ

シェフ歴30年。フランス、アメリカ料理、居酒屋まで、あらゆる料理とスパイスに精通している。



クミンさん

ギャバンのスパイスコーディネーター(SCA認定)。激辛～スイーツまで食べ歩きが趣味。



## Taco rice

タコライス

肉も野菜もとれる沖縄ソウルフード!

**SPICE INFO**

GABAN® チリパウダー   GABAN® ブラックペッパー荒挽

**PICKUP SPICE**

唐辛子、クミン、オレガノ、ガーリック、塩がバランスよくブレンドされたミックススパイス。辛みは控えめ、うす塩味で使いやすい。タコスやチリコンカンなどの味付けに最適です。

GABAN® チリパウダー   唐辛子   クミン   オレガノ   ガーリック   塩



タコミートはチリパウダーがないとはじまらないね。

アボカドやチーズ増量オプションをつけるのもいいですね!



## Keema curry

キーマカレー

スパイスの香りに誘われる!

### SPICE INFO

- GABAN® クミン ホール/パウダー
- GABAN® コリアンダー パウダー
- GABAN® ターメリック パウダー
- GABAN® カエンペッパー ホール/パウダー
- GABAN® ブラックペッパー ホール
- GABAN® ガラムマサラ



ガラムマサラ®は火を止めてから入れるのがコツ!

仕上げに入れることでスパイスの香りが引き立ちます。



Beautiful!

### ■材料(約4人分)

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

### ●具材(1人分)

- ご飯 ..... 250g
- タコミート ..... 100g
- レタス ..... 20g
- 紫玉ねぎ ..... 10g
- トマト ..... 20g
- アボカド ..... 40g
- シュレッドチーズ ..... 10g
- 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、砕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!

- SPICE INFO**
- GABAN® セビーチェシズニング
  - GABAN® コリアンダーパウダー
  - GABAN® ピンクペッパーホール



シ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!



## Chicken bowl

鶏肉の香り煮丼

アジアン風味の絶品しょうゆだれ!

- SPICE INFO**
- GABAN® シナモンカッシャスティック
  - GABAN® スターアニスホール
  - GABAN® ウーシャンスパイス



鶏肉は煮過ぎないことがポイント。たれは継ぎ足して使って。

スパイスしょうゆの香りでご飯がすすみます!



### ■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 ..... 200ml
- しょうゆ ..... 400ml
- 具材(1人分)
- ご飯 ..... 250g
- 鶏肉の香り煮 ..... 1枚
- ざらめ ..... 110g
- 水 ..... 320ml
- お好みの野菜 ..... 適量
- GABAN® シナモンカッシャスティック ..... 7.5g
- GABAN® スターアニスホール ..... 4.8g
- GABAN® ウーシャンスパイス ..... 3.5g

### ■作り方(調理時間:30分)

- 鶏もも肉は1枚を半分にする。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分たったら裏返す。この作業を3回繰り返す。
- 1 ①の鶏肉を取り出して網の上などにのせ、皮にごま油をぬる。冷めたら食べやすい大きさに切る。
  - 2 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。