

HOUSE GABAN BAKERY NEWS

ハウスギャバンから季節のメニューをご紹介いたします
フィリングやスパイス、ハーブなど、幅広い商品で
売り場を魅力的に演出するお手伝いをさせていただきます

レシピはこちらから



調理例

WINTER

ハーブポテトのほぐし牛カレー

ほぐし牛肉の存在感に
こだわった欧風カレーと
ハーブポテトのコラボレーション!



- ① 2kg ほぐし牛肉の欧風カレーフィリング
- ② GABAN® フライドポテトシーズニングハーブミックス
- ③ GABAN® パセリみじん切り

AUTUMN

3種のきのこグラタン〜トリュフ風味〜

きのこの食感とトリュフの
風味が広がるグラタン
仕立てのオープンサンド



- ③ GABAN® パセリみじん切り
 - ④ 1kg ハウスのグラタンフィリング
 - ⑤ GABAN® フライドポテトシーズニングトリュフ
- ※「GABAN® フライドポテトシーズニングトリュフ」はトリュフの香料を使用しています



調理例

CHECK IT OUT!

プラスアルファの品揃えに焼き菓子はいかがでしょう

グラノーラバー〜シナモンとココナッツの甘い香り〜

オートミールにナッツとドライフルーツがぎっしり!
噛むほどに味わい広がる



調理例



- ⑥ GABAN® シナモンパウダー
- ⑦ GABAN® カルダモンパウダー
- ⑧ GABAN® アーモンドホール
- ⑨ GABAN® グルミ
- ⑩ GABAN® ピスタチオ(ムキミ)
- ⑪ GABAN® ココナッツロング
- ⑫ GABAN® レーズン
- ⑬ GABAN® ワイルドブルーベリー

ハーブポテトのほぐし牛カレー



生地（配合%）

強力粉	80
全粒粉	20
砂糖	10
インスタントドライイースト	1.5
塩	1.5
仕込み水	62
バター（食塩不使用）	10

材料（1個分）

★ほぐし牛肉の欧風カレーフィリング 2kg	40g
じゃがいも（インカのめざめ）（乱切り）	3個
★GABAN® フライドポテトシーズニング ハーブミックス	1g
シュレッドチーズ	6g
★GABAN® オリーブオイル ピュア 1L	適量
★GABAN® パセリ みじん切り	少々

★はハウスギャバン取り扱い商品です

分割：50g
成形：丸形
焼成：200℃/12分
参考原価：66.4円/1個

作り方

【下準備】

- *じゃがいもは、皮つきのまま乱切りにし、加熱しておく。（冷凍品を使う場合はリバイクしておく）
温かいうちに、「フライドポテトシーズニング ハーブミックス」をまんべんなくまぶしておく。
- ① 強力粉、全粒粉、砂糖、塩、インスタントドライイーストをざっと混ぜ合わせる。
- ② 仕込み水、バターを加えて混ぜ込み、よくこねる。
- ③ 生地をボウルに入れて一次発酵【30℃/約50分】する。
- ④ フィンガーテスト、ガス抜き後、50gに分割し、丸め直して15分間ベンチタイムをとる。
- ⑤ めん棒で丸くのばし、「ほぐし牛肉の欧風カレーフィリング」を包餡する。最終発酵【30℃/約30分】する。
- ⑥ 生地中央に十字に切り込みを入れてじゃがいもを詰め、シュレッドチーズをのせる。
- ⑦ オリーブオイルをじゃがいもにまわしかけ、予熱したオーブンで【200℃/約12分】焼成する。
- ⑧ 仕上げにパセリを振る。

レシピのポイント

- ほぐし牛肉の存在感にこだわった濃厚な欧風カレーとさわやかなハーブポテトのコラボレーション！
ポテトに塩気とハーブの香りがついているので、食べた時のカレーとの一体感があります。
- お好みで「フライドポテトシーズニング ハーブミックス」の量を調節してください。

3種のきのこグラタン〜トリュフ風味〜



レシピのポイント

- 3種のきのこの食感とトリュフの風味がふわっと広がるグラタン仕立てのオープンサンドです。ベーコンの塩気がよく合います。
- お店のバゲットやカンパニーなどを活用して、リメイクメニューにおすすめです。

材料（1個分）

★ハウスのグラタンフィリング 1kg	40g
フランスパン（厚切りスライス）	1枚
-----（A）-----	
まいたけ（ほぐす）	20g
エリンギ（拍子木切り）	10g
マッシュルーム（生）（スライス）	10g
ベーコン（ブロック・拍子木切り）	10g
★GABAN® フライドポテトシーズニング トリュフ	2g
★GABAN® オリーブオイル ピュア 1L	5g

シュレッドチーズ	12g
★GABAN® パセリ みじん切り	少々

★はハウスギャバン取り扱い商品です

作り方

- ① ボウルに（A）のきのこを入れ、「フライドポテトシーズニング トリュフ」を振りかけてまんべんなく和える。なじんだらベーコン、オリーブオイルを加えて和える。
- ② パンに「ハウスのグラタンフィリング」を全体にぬり、①を盛る。
- ③ シュレッドチーズをちらし、予熱したオーブンでチーズが溶けるまで焼く（目安：230℃/約8分）。
- ④ 仕上げにパセリを振る。

参考原価

合計	約 147.1 円
1個分	約 147.1 円



レシピのポイント

- オートミールにナッツとドライフルーツがぎっしり詰まったグラノーラバー。スパイスとココナッツの甘い香りがアクセント。
- 画像は 16 等分しています。

材料（16 本分）

----- (A) -----	
オートミール	200g
全粒粉	50g
★GABAN® シナモン パウダー	1.5g
★GABAN® カルダモン パウダー	0.8g
砂糖	10g
----- (B) -----	
豆乳（無調整）	120g
はちみつ	40g
ココナッツオイル	30g
----- (C) -----	
★GABAN® アーモンド ホール 1kg	50g
★GABAN® クルミ 1kg	50g
★GABAN® ピスタチオ(ムキミ) 1kg	40g
★GABAN® ココナッツ ロング 1kg	30g
----- (D) -----	
★GABAN® レーズン 1kg	30g
★GABAN® ワイルドブルーベリー 500g	30g

★はハウスギャバン取り扱い商品です

作り方

- ① アーモンド、くるみ、ピスタチオはローストし、8mm 角程度に刻んでおく。
- ② ドライフルーツは、それぞれさっと湯通しして水気をよく切っておく。
- ③ ボウルに（A）を入れて混ぜる。
- ④ さらに（B）を加えて粉気がなくなるまで混ぜる。
- ⑤ さらに（C）を加えてまんべんなく混ぜ合わせる。
- ⑥ さらに（D）を加えてまんべんなく混ぜ合わせる。
- ⑦ クッキングシートに⑥の生地を広げ、ラップで覆い、めん棒で均一の厚みにのばしていく。
- ⑧ 長方形（約 20×21×厚さ 1.5cm）にならし、天板に乗せる。
- ⑨ 予熱したオーブンで焼成する【170℃/約 30 分】。
- ⑩ しっかり冷めたら好みのサイズにカットする。

参考原価

合計	約 998.7 円
1 本分	約 62.4 円