

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 ❄️🌻 シャキシャキりんごカレーパン

香ばしいくみとシナモンの甘い香りが
旬のりんごを引き立てる



<使用商品>

- ①2kg パーモントカレーフィリング
- ②GABAN® シナモンパウダー
- ③GABAN® パセリみじん切り

AUTUMN 🍂 ピスタチオとアーモンドのナッツカレーパン

ナッツの食感と香ばしさが感じられる
ピリ辛カレーパン



<使用商品>

- ④2kg ジャワカレーフィリング
- ⑤GABAN® ピスタチオ(ムキミ)
- ⑥GABAN® アーモンドホール
- ⑦GABAN® アーモンドスライス



調理例

CHECK IT OUT! ✂️✂️

2種のセイボリースコーン

- *パンプキン&ベーコン...ベーコンの塩気と甘いスパイスの香り
- *オニオン&チーズ...炒め玉ねぎとチーズ、クミンの香り



調理例

「プラスアルファのご提案」
朝食に向けてスコーンの品揃えはいかがでしょう



パンプキン&ベーコン

<使用商品>

- ⑧GABAN® パンプキンパウダー
- ⑨GABAN® ローストパンプキンシード
- ⑩GABAN® シナモンパウダー
- ⑪GABAN® ナツメグパウダー

オニオン&チーズ

<使用商品>

- ⑫GABAN® 炒め玉ねぎ
- ⑬GABAN® クミンホール

シャキシャキりんごカレーパン



生地（配合%）

強力粉	60
薄力粉	20
ライ麦粉	20
インスタントドライイースト	1
塩	1
はちみつ	8
仕込み水	56
★GABAN® オリーブオイル ピュア 1L	6
★GABAN® クルミ 1kg（ロースト・小さく割る）	12

材料（1個分）

★パーメントカレーフィリング 2kg	35g
りんご（皮つき）（薄いくし形）	4枚（1/8個分）
★GABAN® シナモン パウダー	少々
★GABAN® パセリ みじん切り	少々

分割：80g
成形：正方形
焼成：220℃/12分
参考原価：93.0円/1個

★はハウスギャバン取り扱い商品です

作り方

- ① 強力粉、薄力粉、ライ麦粉、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、はちみつ、「オリーブオイル」を加えて混ぜ込み、よくこねる。途中で「クルミ」を加えてこね上げる。
- ③ 生地をボウルに入れて一次発酵【32℃/約70分】する。
- ④ フィンガーテスト、ガス抜き後、80gに分割し、丸め直して15分間ベンチタイムをとる。
- ⑤ とじ目を上にし、めん棒で直径約15cmの丸形にのばし、中央に8cm角くらいの大きさに「パーメントカレーフィリング」を広げる。
- ⑥ 生地をのり2cm位を、順に内側に折り曲げる。最終発酵【32℃/約20分】する。
- ⑦ りんごをのせ、予熱したオーブンで焼成【220℃/約12分】する。
- ⑧ 仕上げに、「シナモン」と「パセリ」をふる。

レシピのポイント

- りんごとはちみつのマイルドな味わいのカレーを、旬のりんごと合わせて楽しむカレーパンです。ライ麦入りの生地はクルミの香ばしい食感、シナモンの甘い香りがアクセントになり、お子さまだけでなく、大人の方にもおすすめです。ワインなどのアルコールと合わせてもお楽しみいただけます。

ピスタチオとアーモンドのナッツカレーパン



生地（配合%）

強力粉	80
全粒粉	20
砂糖	8
インスタントドライイースト	1.5
塩	1.5
仕込み水	64
バター（食塩不使用）	6

材料（1個分）

★ジャワカレーフィリング 2kg	30g
グリュイエールチーズ	2個
★GABAN® アーモンドホール 1kg	3個
★GABAN® ピスタチオ(ムキミ) 1kg	3個
★GABAN® アーモンドスライス 1kg	適量
溶き卵	適量

分割 : 50g
成形 : 丸形
焼成 : 200℃/12分
参考原価 : 104.3円/1個

★はハウスギャバン取り扱い商品です

作り方

【下準備】

・「アーモンドホール」、「ピスタチオ（ムキミ）」は、ローストしておく。

- 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 とじ目を上にしてめん棒で、直径10cmの丸形にのばす。
- ⑥ 「ピスタチオ（ムキミ）」、「アーモンドホール」、「ジャワカレーフィリング」、チーズをのせて丸く包む。最終発酵【30℃/約 30分】する。
- ⑦ 溶き卵をぬり、トップに「アーモンドスライス」をのせる。
- ⑧ 予熱したオーブンで【200℃/約 12分】焼成する。

レシピのポイント

- スパイシーな香りに、さわやかな辛さとコクが特徴のジャワカレーフィリングにナッツ類を包み込んだ、食感と香ばしさの感じられるカレーパンです。チーズを加えることで、さらに濃厚な味わいになります。ナッツやチーズの種類はお好みでアレンジしてください。



レシピのポイント

- 外はサクッと中はふわっと仕上げた食事系スコーンで、朝食や軽食におすすめです。
- ベーコンの塩気とかぼちゃの種の食感が噛むほどに味わい深く、シナモンとナツメグの甘い香りがさらに食欲をそそります。
- 「セイボリー」は、「塩味の」「食事系の」といった意味合いで、甘いものに対して塩味系のを指しています。
- サイズはお好みで調整してください。丸い抜き型もおすすめです。
- 材料（特にバター）はしっかり冷やすこと、練ったりこねすぎないことで、グルテンが出て固い食感になるのを防ぎ、きれいな層に仕上がります。

材料（8～9 個分）

----- (A) -----	
強力粉	100g
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	8g
★GABAN® パンプキンパウダー（粉に対して 8%）	16g
★GABAN® シナモン パウダー（粉に対して 1%）	2g
★GABAN® ナツメグ パウダー（粉に対して 0.5%）	1g
----- (B) -----	
全卵	1 個
砂糖	40g
塩	1g
牛乳	50g
----- (C) -----	
ベーコン（ブロック・7～8mm 角）	60g
★GABAN® ローストパンプキンシード 1kg	20g

バター（食塩不使用）	50g
卵黄	適量
強力粉（打ち粉）	適量

★はハウスギャバン取り扱い商品です

作り方

【下準備】

- ・バターは小さくカットし、冷蔵庫でよく冷やしておく。
- ・(A) の粉類を合わせてふるっておく。
- ・(B) をボウルに入れ、よく混ぜ合わせておく。（使うまでは冷蔵庫でよく冷やしておく）

- ① ボウルに (A) と冷えたバターを入れ、スクッパーでよく切り混ぜる。
バターがある程度細かくなったら手でこすり合わせるようにすり混ぜる。
- ② (B) を加えて粉に水分を含ませるように大きく混ぜ合わせる。（混ぜすぎない）
- ③ (C) を加えてざっと混ぜ、ひとまとめにして軽く平らにならしラップに包む。冷蔵庫で冷やす（1～3 時間）。
- ④ 軽く打ち粉をして③を置き、スクッパーで 2 等分にカットして重ねてめん棒でならす。これを 3～4 回繰り返す。
厚さ 1.5～2cm 程度に平らに四角く（15cm 程度）伸ばしていく。（ここでいったん冷蔵庫で 30 分ほど冷やして落ち着かるとよい）
- ⑤ 四角くカットしていく。（4 辺は少し切り落とすと、断面がきれいに仕上がる）
- ⑥ 表面に卵黄をハケでぬり、予熱したオーブンで焼成する。（180℃/約 15 分）



レシピのポイント

- 外はサクッと中はふわっと仕上げた食事系スコーンで、朝食や軽食におすすめです。
- 炒め玉ねぎの濃厚な甘みとチーズの塩気のバランス、噛んだ時に広がるクミンの香ばしい香りのアクセントがクセになります。
- 「セイボリー」は、「塩味の」「食事系の」といった意味合いで、甘いものに対して塩味系のものを指しています。
- サイズはお好みで調整してください。丸い抜き型もおすすめです。
- 材料（特にバター）はしっかり冷やすこと、練ったりこねすぎないことで、グルテンが出て固い食感になるのを防ぎ、きれいな層に仕上がります。

材料（8～9 個分）

----- (A) -----	
強力粉	100g
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	8g
----- (B) -----	
全卵	1 個
砂糖	40g
塩	1g
牛乳	50g
----- (C) -----	
★GABAN® 炒め玉ねぎ 300g	20g
シュレッドチーズ（レッドチェダー）	20g
★GABAN® クミン ホール	3g

バター（食塩不使用）	50g
卵黄	適量
強力粉（打ち粉）	適量

★はハウスギャバン取り扱い商品です

作り方

【下準備】

- ・バターは小さくカットし、冷蔵庫でよく冷やしておく。
- ・（A）の粉類を合わせてふるっておく。
- ・（B）をボウルに入れ、よく混ぜ合わせておく。（使うまでは冷蔵庫でよく冷やしておく）

- ① ボウルに（A）と冷えたバターを入れ、スクッパーでよく切り混ぜる。
バターがある程度細かくなったら手でこすり合わせるようにすり混ぜる。
- ② （B）を加えて粉に水分を含ませるように大きく混ぜ合わせる。（混ぜすぎない）
- ③ （C）を加えてざっと混ぜ、ひとまとめにして軽く平らにならしラップに包む。冷蔵庫で冷やす（1～3 時間）。
- ④ 軽く打ち粉をして③を置き、スクッパーで 2 等分にカットして重ねてめん棒でならす。これを 3～4 回繰り返す。
厚さ 1.5～2cm 程度に平らに四角く（15cm 程度）伸ばしていく。（ここでいったん冷蔵庫で 30 分ほど冷やして落ち着かせるとよい）
- ⑤ 四角くカットしていく。（4 辺は少し切り落とすと、断面がきれいに仕上がる）
- ⑥ 表面に卵黄をハケでぬり、予熱したオーブンで焼成する。（180℃/約 15 分）