

おでかけ気分♪ ～おうちでも空の下でも楽しみたい春のパン～

さわやがレモンのバターチキンカレーパン

カシューナッツの香ばしい食感とレモンの酸味がさわやかな、タンドリーチキンのカレーパン



分割:60g 成形:丸形 焼成:190°C/10分 参考原価:75円/1個

recipe

生地 (配合%)

強力粉	80
全粒粉	20
GABAN ターメリック パウダー	0.8
インスタントドライイースト	1.5
塩	1.5
はちみつ	8
仕込み水	58
サラダ油	9
ローストカシューナッツ (1/2カット)	20

材料 (1個分)

ハウス 印度風バターチキン カレーフィリング	20g
タンドリーチキン (スライス)	10g
レモン (半月スライス)	1枚

2kg 印度風バターチキンカレーフィリング



オニオンカレーブレッド

新玉ねぎの旬のおいしさをマイルドなカレーが引き立てる!クミンの香りがアクセント



ひよこ豆のカレーナン包み

スパイシーな辛口カレーにひよこ豆と卵のやさしい甘さがマッチ



recipe

生地 (配合%)

強力粉	100
砂糖	6
インスタントドライイースト	1.5
塩	1.5
仕込み水	58
新玉ねぎ (8mm角)	50

材料 (1個分)

ハウス パーモントカレー フィリング	25g
新玉ねぎ (薄切り)	10g
ジュレドチーズ (レッドチeddarとミックス)	10g
GABAN クミン ホール	適量

2kg パーモントカレーフィリング



recipe

生地 (配合%)

強力粉	50
薄力粉	50
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	22
牛乳	25
プレーンヨーグルト	12
サラダ油	4

材料 (1個分)

ハウス ジャワカレー フィリング	30g
ひよこ豆 (缶・水気を切る)	8g
ゆで卵 (粗く刻む)	15g
粉チーズ	適量

2kg ジャワカレーフィリング



分割:55g 成形:ロール状にして切り込む 焼成:190°C/10分 参考原価:44円/1個

分割:50g 成形:スティック形

焼成:200°C/7分

参考原価:42円/1個

ハリッサチキンサンド

ハリッサの複雑なスパイスの香りと辛さがやみつきに！
チキンと野菜の地中海風サンド



recipe

材料 (1個分)

- 丸パン 1個
- (A)
- ハウス ハリッサ唐辛子ペースト 5g
- スモークチキン (薄切り) 40g
- グリーンオリーブ (1/2カット) 3g
- パクチー (ざく切り) 1g
- オリーブ油 5g
- ズッキーニのグリル 1枚 (縦15cm×厚7mm)
- 紫キャベツ (せん切り) 6g
- リーフレタス 5g
- バター 適量

※ (A) を混ぜ合わせる

95gハリッサ唐辛子ペースト



参考原価:174円/1個(パンは含まず)

デミカツこっぺ

デミグラスソースとタルタルソースを重ね合わせた迫力のカツサンド



recipe

材料 (1個分)

- ハウス 洋食倶楽部 15g
- フォン仕立て濃厚デミグラスソース
- コッペパン 1本
- ひれかつ (1/2カット) 3切れ
- キャベツ (せん切り) 20g
- リーフレタス 5g
- タルタルソース 30g
- 粒入りマスタード 6g
- バター 適量

参考原価:83円/1個(パンは含まず)

1kg洋食倶楽部
フォン仕立て濃厚デミグラスソース



SOY 話題の大豆ミートに注目!

大豆ミートのベジカレーブritoー

大豆ミートのキーマカレーにヘルシーな具材がたっぷり！
1本で味もお腹も大満足

材料 (1個分)

- フラワートルティーヤ (25cm) 1枚
- (A)
- ハウス 生野菜と食べるベジキーマカレー 65g
- ライム果汁 8g
- チリペッパーソース 適量
- ひよこ豆 (缶・水気を切る) 20g
- ブラックピーズ (缶・水気を切る) 20g
- ホールコーン (缶・水気を切る) 15g
- 玄米ごはん (やや固め) 60g
- ほうれん草のソテー 40g
- 赤玉ねぎ (5~6mm角) 15g
- トマト (1cm角) 30g
- パクチー (ざく切り) 10g
- シュレッドチーズ 20g

1kg生野菜と食べるベジキーマカレー

※ (A) を混ぜ合わせ、他の具材と一緒にフラワートルティーヤで巻いてアルミホイルで包み、チーズがとろける程度に焼く



参考原価:316円/1個(トルティーヤチップスは含まず)

GABAN
Solution for Professional

ハウスギャバン株式会社
〒104-0033 東京都中央区新川2-31-1 八丁堀トセイビル

東日本営業部 03(3537)3015
西日本営業部 06(6389)5530



商品情報、レシピはこちらから！
<https://www.housegaban.com>

2021年12月現在 S
(2023年4月社名のみ変更)