チャネル限定 業務用

House

あの名店の味が、
手軽に提供
できます

有名店監修
カレーソース
Curry sauce

SPICY CURRY 魯珈 ROKA

SPICY CURRY 魯珈 監修

東洋軒 東洋軒 監修

札幌らっきょ 監修

グリル満天星 麻布十番 GRILL MANTEN-BOSHI

グリル満天星 監修

DELHI

銀座デリー 監修

〈写真はすべて調理例〉

有名店監修カレーソース

肉や野菜を加えたり、
トッピングするだけでリッチなカレーに！

付加価値メニュー

お手軽調理

東洋軒 監修

ブラックカレーソース

牛肉と玉ねぎが溶け込んだ
コク深く濃厚な味わいの
黒いカレーソース
その見た目からは想像も
できないほど、上品で
まろやかな口当たりが特徴

牛肉とたまねぎの
ブラックカレー

猪俣重信

炒めた牛肉と玉ねぎで
仕上げます。

東洋軒 東洋軒

創業1889年（明治22年）日本の西洋料理の草分け的存在であり、宮内省御用達であった「西洋御料理 東洋軒」（東京・三田）。現在三重県津市に本店を構える同店が唯一、東洋軒の歴史と暖簾を受け継ぎ、東京・三重・愛知で、レストランを展開しています。

グリル満天星 監修

欧風デミグラス カレーソース

じっくりていねいに仕込んだデミグラスソースと、たっぷりの炒め玉ねぎ、カレーパウダーを加えて煮込み、赤ワインで仕上げた、味わい深いコク、香り高いスパイスが特徴の欧風カレーソース

窪田好直

マッシュルーム・玉ねぎを加えるといっそう味わい深くなります。

グリル満天星

グリル満天星 麻布十番 GRILL MANTEN-BOSHI

1978年より本物を求める人々が愛して止まない洋食の名店「グリル満天星」。フランス料理の伝統的な基本を守りつつ、新たな技や食材、調味料を使用することで洋食を時代に合わせて提供しています。

欧風ビーフカレー

銀座デリー 監修

インドカレーソース

デリー秘伝のレシピをもとに、スパイスを炒めてすりつぶした特製マサラの香り立ちと、炒め玉ねぎ、トマトの旨みが特徴の本格インド風カレーソース

チキンカレー

田中源吾

柔らかく煮込んだ牛スジとも相性が良いです。〈インドカレーソース〉

海老と合わせるのもおすすめです。〈バターチキンカレーソース〉

バターチキンカレー

バターチキンカレーソース

デリー秘伝の特製マサラとトマトやバター、生クリーム、ヨーグルトの乳製品の旨みが特徴の本格バターチキンカレーソース

銀座デリー

DELHI

1956年から続く日本人による初めてのインドカレー店。現地の手法をいかしつつ、日本の風土・日本人の味覚に合うカレーを追求し続けるデリーは、「カレーと言えばデリー」と言わしめてきた歴史と実力がある名店です。

〈写真はすべて調理例〉

SPICY CURRY 魯珈（ろか） 監修

スパイシーカレーソース

カレーパウダーと6種類のパウダースパイス（クローブ、クミン、コリアンダー、焙煎唐辛子、コショー、シナモン）の香りと2種類のホールスパイス（ローストクミンシード、マスタードシード）がアクセントになるスパイシーなカレーソース

魯珈風プレート

齋藤絵理

ターメリックライスに甘辛く炒めたひき肉やゆで卵、サラダ、漬物をトッピングしています。

SPICY CURRY 魯珈（ろか）

SPICY CURRY 魯珈 ROKA

2016年、東京大久保にオープンしたスパイシーカレーと魯肉飯（るーろーはん）の名店。連日行列ができる新進気鋭の人気店で、食べログ カレー 百名店やミシュランガイド東京（ビブグルマン）に選定されています。

札幌らっきょ 監修

スープカレー

4倍濃縮ソース

チキンスープカレー

3種類（牛、豚、鶏）の肉の旨みをベースとしたスープにバジル、コリアンダー、クミンなどのスパイスを加えた、味わい深いスパイシーなスープカレー

井手 剛

スープカレーは見た目も大切！食材に豚の角煮や季節の野菜、干し野菜、きのこを使用することもおすすめです。

札幌らっきょ

「誰もが美味しいと感じるスープカレー」をモットーに、常に新しいスープカレーを追求しています。札幌スープカレーにひとつのスタイルを完成させた名店です。

Curry sauce Recipe

魯珈監修 スパイシーカレーソース使用

魯珈風プレート

◆材料（1皿分）

- 2kg 魯珈監修 スパイシーカレーソース …… 150g
- 豚ひき肉 …… 20g
- 焼肉のたれ（甘口） …… 5g
- GABAN® ウーシャンスパイス …… 0.3g
- サラダ油 …… 3g
- ミックスサラダ …… 10g
- キャロットラペ …… 10g
- 高菜漬 …… 10g
- ゆで卵（縦2等分） …… 1/2個
- ライス …… 200g
- 260g スパイスライス ターメリックライス用 …… 10g

◆作り方

1. 「魯珈監修スパイシーカレーソース」を鍋にあけて温めておく。
2. フライパンにサラダ油を熱し、豚ひき肉を炒め、焼肉のたれ、ウーシャンスパイスを加えて味をととのえる。
3. ライスに「スパイスライス ターメリックライス用」を加え混ぜターメリックライスを作る。
4. 皿に型抜きしたターメリックライスと①のカレーソースを盛り、ミックスサラダ、キャロットラペ、高菜漬をターメリックライスの周りに添える。
5. ターメリックライスの上に②とゆで卵をのせる。

東洋軒監修 ブラックカレーソース使用

牛肉とたまねぎのブラックカレー

◆材料（1皿分）

- 3kg 東洋軒監修 ブラックカレーソース …… 150g
- 玉ねぎ（スライス） …… 30g
- 牛肉（スライス） …… 40g
- サラダ油 …… 8g
- ライス …… 200g
- フライドオニオン …… 適量

◆作り方

1. 鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎがしんなりするまで炒め、さらに牛肉を加え炒める。
2. ①に「東洋軒監修ブラックカレーソース」を加え、軽く煮込む。
3. 皿にライスと②のカレーを盛り、ライスにフライドオニオンをのせる。

札幌らっきょ監修 スープカレー（4倍濃縮ソース）使用

チキンスープカレー

◆材料（1皿分）　※写真は骨付肉を使用しています

- 750g 札幌らっきょ監修 スープカレー（4倍濃縮ソース） …… 50g
- 水 …… 150g
- （A）
  - 鶏肉（もも・皮つき）（大きめの一口大） …… 70g
  - にんじん（大きめの一口大） …… 20g
  - じゃがいも（大きめの一口大） …… 30g
  - ピーマン（縦4等分） …… 15g
  - サラダ油（素揚げ用） …… 適宜
- ゆで卵（縦2等分） …… 1/2コ
- ライス …… 200g

◆作り方

1. 具材（A）の下準備をする。鶏肉:軽く塩コショーを振り、フライパンで炒める、またはスチームコンベクションで焼く。にんじん:ゆでる、またはスチームコンベクションで蒸す。じゃがいも:ゆでる、またはスチームコンベクションで蒸す。その後、サラダ油で素揚げする。ピーマン:サラダ油で素揚げする。
2. 鍋に「札幌らっきょ監修スープカレー（4倍濃縮ソース）」と水を入れ、ひと煮立ちさせる。
3. 皿に①の具材とゆで卵を盛りつけ、②のスープカレーを注ぐ。別皿にライスを盛りつける。

グリル満天星監修 欧風デミグラスカレーソース使用

欧風ビーフカレー

◆材料（1皿分）

- 3kg グリル満天星監修 欧風デミグラスカレーソース …… 150g
- 牛肉（ばら）角切り …… 70g
- サラダ油 …… 8g
- ライス …… 200g
- パセリ（みじん切り） …… 少々

◆作り方

1. 牛肉は軽く塩コショーを振り、表面が色づくまでサラダ油で炒め、圧力鍋で15分加圧して柔らかくする。
2. 鍋に「グリル満天星監修欧風デミグラスカレーソース」を入れ、①の牛肉を加えて温める。
3. 皿にライスと②のカレーを盛り、ライスにパセリをふる。

銀座デリー監修 インドカレーソース使用

チキンカレー

◆材料（1皿分）

- 3kg 銀座デリー監修 インドカレーソース …… 150g
- 鶏肉（もも・皮つき）（一口大） …… 70g
- サラダ油 …… 8g
- ライス …… 200g

◆作り方

1. 鶏肉は軽く塩コショーを振り、表面が色づくまでサラダ油で炒める。
2. 鍋に「銀座デリー監修インドカレーソース」を入れ、①の鶏肉を加えて温める。
3. 皿にライスと②のカレーを盛りつける。

銀座デリー監修 バターチキンカレーソース使用

バターチキンカレー

◆材料（1皿分）

- 3kg 銀座デリー監修 バターチキンカレーソース …… 150g
- 鶏肉（もも）（一口大） …… 70g
- サラダ油 …… 8g
- ライス …… 200g

◆作り方

1. 鍋にサラダ油を熱し、鶏肉を加えて炒める。
2. ①に「銀座デリー監修バターチキンカレーソース」を加え、鶏肉に火が通るまで煮込む。
3. 皿にライスと②のカレーを盛りつける。

カレーと合う！ドリンクとセットで付加価値UP　ドリンクメニューのご提案

POINT

★牛乳と混ぜ合わせるだけで簡単にドリンクを提供できます。

★カレーとのセットメニューにおすすめです。

ラッシー

ラッシー

チャイ

有名店監修カレーソース Curry sauce

チャネル限定 詳しくは営業担当にお問い合わせください。

品名	有名店監修カレーソース					
	魯珈（ろか）監修 スパイシーカレーソース	東洋軒監修 ブラックカレーソース	札幌らっきょ監修 スープカレー （4倍濃縮ソース）	グリル満天星監修 欧風デミグラスカレーソース	銀座デリー監修 インドカレーソース	銀座デリー監修 バターチキンカレーソース
容量／入数	2kg（約13人分）／6	3kg（約20人分）／4	750ｇ（約15人分）／8	3kg（約20人分）／4		
賞味期間	1年					
原材料名	トマト・ピューレーづけ（イタリア製造）、玉ねぎ、牛脂豚脂混合油、ソテーオニオン、ガーリックペースト、しょうがペースト、乾燥玉ねぎ、砂糖、香辛料、カレーパウダー、チキンエキス、でんぷん、食塩、コーングリッツ、調味ローストガーリックペースト、ローストクミン、酵母エキス、発酵調味料、焙煎唐がらし／調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工デンプン）、乳化剤、香辛料抽出物、香料、酸味料、（一部に**乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉**を含む）	牛肉、牛脂豚脂混合油、小麦粉、果糖、ソテーオニオン、カレーパウダー、砂糖、ぶどう糖、玉ねぎ加工品、ブラウンルウ、調味油、みそ、食塩、トマトペースト、りんご濃縮果汁、カラメルシロップ、チャツネ、でんぷん、ウスターソース、ガーリックペースト、しょうがペースト、ゼラチン、赤ワインソースベース、玉ねぎエキス、ビーフエキス、コーヒーエキス、オニオンパウダー、香辛料、ガーリックパウダー／カラメル色素、増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、酸味料、香料、香辛料抽出物、（一部に**小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン**を含む） ●原料原産地名：牛肉の産地は商品パッケージ賞味期限の下に記載	調味油（国内製造）、ソテーオニオン、ソテーキャロットペースト、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、トマトペースト、砂糖、チキンシーズニング、食塩、オニオンパウダー、牛脂豚脂混合油、ピーマンペースト、ナンプラー、ビーフエキス、しょう油、パイナップル濃縮果汁、ガーリックパウダー、チリパウダー／調味料（アミノ酸等）、香料、香辛料抽出物、（一部に**小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉**を含む）	ソテーオニオン（中国製造）、牛脂豚脂混合油、チャツネ、ホワイトルウ、トマトペースト、小麦粉、りんご濃縮果汁、カレーパウダー、赤ワイン、チキンブイヨン、チキンエキス、ワインビネガー、食塩、酵母エキス、フォン・ド・ボー調味料、ウスターソース、香辛料、玉ねぎ加工品、はちみつ、デミグラスソース、酵母エキス加工品、マッシュルーム加工品／調味料（アミノ酸）、乳化剤、酸味料、香料、香辛料抽出物、カラメル色素、（一部に**乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご**を含む）	ソテーオニオン（中国製造）、パーム油、トマトペースト、でんぷん、ガーリックペースト、香辛料、しょうがペースト、焙煎香辛料ペースト、青唐がらしペースト、食塩、チキンエキス、カシューナッツペースト、調味油、砂糖、酵母エキス／調味料（アミノ酸）、カラメル色素、乳化剤、香料、香辛料抽出物、（一部に**乳成分・小麦・カシューナッツ・鶏肉・豚肉**を含む）	ホワイトルウ（シンガポール製造）、トマトペースト、砂糖、脱脂粉乳、生クリーム、ヨーグルト、カシューナッツペースト、コーングリッツ、しょうがペースト、食塩、焙煎香辛料ペースト、チキンエキス、ガーリックペースト、チーズパウダー、香辛料、調味油、ローストココナッツペースト、焙煎フェヌグリーク／調味料（アミノ酸等）、乳化剤、増粘剤（加工デンプン）、パプリカ色素、香料、香辛料抽出物、（一部に**乳成分・小麦・カシューナッツ・大豆・鶏肉**を含む）

プロモーションのご提案

お客さまのご利用シーンに合わせたポスターが作成できるよう、データをご用意いたしました。
産業給食、高速道路 SA・PA、テーマパークやレジャー施設など周知・集客の際にぜひともご活用ください。

GABAN Solution for Professional House

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　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