

チャンネル限定

業務用



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

GRILL MANTEN BOSH  
満天星

Grill 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



じっくりと丁寧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、味が深くなります。

### グリル満天星



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



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。



SPICY CURRY 魯珈監修

## 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、コショウ、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



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。

札幌らっきよ 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です。

### 札幌らっきよ



「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

<p>魯珈監修 カレーソース使用 スパイシー</p>	<p>魯珈風プレート</p> 	<p>◆材料(1皿分)</p> <p>2kg 魯珈監修 スパイシーカレーソース ..... 150g</p> <p>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</p> <p>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(縦2等分) ..... 200g 260g スパイスライス ターメリックライス用 ..... 10g</p>	<p>◆作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>⑤ターメリックライスの上に②とゆで卵をのせる。</li> </ol>
<p>東洋軒監修 カレーソース使用 ブラック</p>	<p>牛肉とたまねぎのブラックカレー</p> 	<p>◆材料(1皿分)</p> <p>3kg 東洋軒監修 ブラックカレーソース ..... 150g</p> <p>玉ねぎ(スライス) ..... 30g 牛肉(スライス) ..... 40g サラダ油 ..... 8g</p> <p>ライス ..... 200g フライドオニオン ..... 適量</p>	<p>◆作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>②①に「東洋軒監修ブラックカレーソース」を加え、軽く煮込む。</li> <li>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。</li> </ol>
<p>札幌らっきょ監修 カレー(4倍濃縮ソース)使用 スープ</p>	<p>チキンスープカレー</p> 	<p>◆材料(1皿分) ※写真は骨付肉を使用しています</p> <p>750g 札幌らっきょ監修 スープカレー(4倍濃縮ソース) ..... 50g</p> <p>水 ..... 150g</p> <p>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</p> <p>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個 ライス ..... 200g</p>	<p>◆作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①具材(A)の下準備をする。鶏肉:軽く塩コショウを振り、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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>
<p>デミグラス満天星監修 欧風 カレーソース使用</p>	<p>欧風ビーフカレー</p> 	<p>◆材料(1皿分)</p> <p>3kg グリル満天星監修 欧風デミグラスカレーソース ..... 150g</p> <p>牛肉(ばら)角切り ..... 70g サラダ油 ..... 8g ライス ..... 200g</p> <p>パセリ(みじん切り) ..... 少々</p>	<p>◆作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①牛肉は軽く塩コショウを振り、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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>
<p>銀座デリー監修 インドカレーソース使用</p>	<p>チキンカレー</p> 	<p>◆材料(1皿分)</p> <p>3kg 銀座デリー監修 インドカレーソース ..... 150g</p> <p>鶏肉(もも・皮つき)(一口大) ..... 70g サラダ油 ..... 8g</p> <p>ライス ..... 200g</p>	<p>◆作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①鶏肉は軽く塩コショウを振り、表面が色づくまでサラダ油で炒める。</li> <li>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。</li> <li>③皿にライスと②のカレーを盛りつける。</li> </ol>
<p>銀座デリー監修 バターチキンカレーソース使用</p>	<p>バターチキンカレー</p> 	<p>◆材料(1皿分)</p> <p>3kg 銀座デリー監修 バターチキンカレーソース ..... 150g</p> <p>鶏肉(もも)(一口大) ..... 70g サラダ油 ..... 8g</p> <p>ライス ..... 200g</p>	<p>◆作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①鍋にサラダ油を熱し、鶏肉を加えて炒める。</li> <li>②①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。</li> <li>③皿にライスと②のカレーを盛りつける。</li> </ol>

## 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						
品名	魯珈監修 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・ピューレーブけ (イタリヤ製造)、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、ブラウソール、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、ウスターソース、チャツネ、でんぷん、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:牛肉の産地は製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、ビーマンペースト、ナンブラー、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)、アプリカ色素、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利用ください。

