

# ホテル業態

～オペレーションの軽減にお役立ちできる商品を提案します～

調味料を加えてオリジナルカレー

## カレーフレークでこだわりのカレー

《省人化に・フォンをとる手間の省略》

### GABAN®カレーフレーク

深いコクとスパイスの香りが、加える調味料や食材の風味を引き立てます。味の調整がしやすいのでオリジナルカレーを作る際の味の追求に。

シェフの声を聞いて  
作りました



リッチな  
コク  
欧風カレー  
GABAN®フルーツチャツネ  
GABAN®炒め玉ねぎ 使用



さらっと  
したスパイス  
の香り  
インド風カレー  
GABAN®ビンダルーペースト®  
GABAN®ガラムマサラ® 使用



和だし、  
薬味と  
和のスパイスカレー  
各レシピをご用意しています。  
写真は調理例

1kg



辛味  
順位 1 2 3 4 5



大量調理

カレーフレーク	
容量/入数	1kg(45~50皿分)/10
賞味期間	2年
アレルギー (28品目中)	乳成分・小麦・牛肉・大豆・ 豚肉・もも

## 簡単便利なデミグラスソース

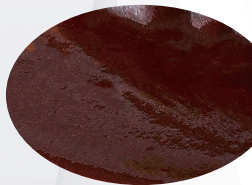
《人手不足に・かけるだけ》

### 洋食倶楽部 ワイン香るデミグラスソース

牛肉と玉ねぎの旨みをベースに赤ワインとブラウ  
ンルー、乳製品のコクがきいた濃厚な味わい。

これひとつで  
味が決まる!

ストレート使用可能



大量調理 3kg

低コスト

簡単

レトルトデミグラスソース			
容量/入数	200g/10x3	1kg/6	3kg/4
賞味期間	1年6か月		
アレルギー (28品目中)	乳成分・小麦・牛肉・大豆・豚肉		

《人手不足に・簡単トッピング》

### トッピングソース デミグラスソース

経時変化が少なく  
垂れにくい

トッピングタイプ

濃厚な味わいのチューブボトル容器入りデミグラ  
スソース。適度な粘性があるので垂れにくく染み  
込みにくく、経時変化が少ないのでオードブルな  
どにも。



520g

簡単

デミグラスソース トッピングタイプ	
容量/入数	520g/20
賞味期間	1年
アレルギー (28品目中)	乳成分・小麦・牛肉・大豆・豚肉



# ビュッフェにおすすめ大容量レトルトカレー

3kg

## ソースセレクション 膜がはりにくい 赤ワイン仕立ての欧風咖喱ソース

煮詰めた赤ワインとあめ色になるまで炒めた玉ねぎのkokが特徴。なめらかな口当たりで辛味をおさえているので、小学生から辛口が苦手な大人まで幅広いお客様に。



辛味順位 1 **2** 3 4 5

大量調理

ビュッフェにおすすめ

レトルトカレーソース	
容量/入数	3kg(約20人分)/4
賞味期間	1年6ヵ月
アレルギー (28品目中)	乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉

1kg・2kg

## 手頃な欧風 徳用欧風カレーソース

小麦粉を焙煎したルウの香味とkokをベースに、トマトペーストとソテーオニオンの旨味や乳製品のkokを溶け込ませた専門店のようななめらかなカレーソース。



辛味順位 1 2 **3** 4 5

低コスト

大量調理

ビュッフェにおすすめ

レトルトカレーソース	
容量/入数	1kg(約7人分)/6 2kg(約13人分)/6
賞味期間	1年6ヵ月
アレルギー (28品目中)	乳成分・小麦・牛肉・大豆・豚肉・りんご

1kg

食数が少ないホテル様にもおすすめのサイズです。食材ロスの低減にも貢献します。

## 北海道野菜ごろごろカレー

北海道野菜(じゃがいも、にんじん、コーン)を具材に使った具材感のある野菜カレーです。ホールスパイスを使用し、見た目と味でスパイス感を楽しめます。



辛味順位 1 2 **3** 4 5

低コスト

大量調理

ビュッフェにおすすめ

レトルトカレー具材リ	
容量/入数	1kg(約5人分)/6
賞味期間	1年
アレルギー (28品目中)	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご

## ほぐし肉と玉ねぎのポークカレー

りんごやチャツネ、たまねぎの自然な甘味が特徴。甘口は、小学生から辛口が苦手な大人まで幅広いお客様に。



辛味順位 1 **2** 3 4 5



辛味順位 1 2 3 **4** 5

低コスト

大量調理

ビュッフェにおすすめ

レトルトカレー具材リ	
品名	ほぐし肉と玉ねぎのポークカレー(甘口) ほぐし肉と玉ねぎのポークカレー(中辛)
容量/入数	1kg(約6人分)/6
賞味期間	2年
アレルギー (28品目中)	小麦・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご

豚肉2%含有