

ランチはカレーで決まり!

ランチにカレーを
導入して売上アップ



カレーメニューは ランチの強い味方です!

お店の「売り」
を活かせる

特別な技術
特殊な食材
は不要

前日や
休憩時間の
合間に
仕込める

カレーは
みんな大好き!
集客メニュー

ハウスギャバンのカレーが ランチメニューをバックアップ

提案



ルウ&フレークで作る、
前日仕込みのおいしいカレー

提案



ルウ&フレークで作る、
オーダーを受けてから調理する
スピード提供カレー

提案



おいしいをより簡単に、
レトルト活用

提案



ルウ&フレークで作る、前日仕込みのおいしいカレー

提案ポイント

ハウスギャバンのカレールウ・フレークは味のベースとなる旨味がしっかりしているので、前日にベースソースとして仕込んでおいて、注文を受けてから仕上げるとおいしいカレーができます。

前日仕込みの
課題

時間が経つと
カレーらしい風味が
弱くなる…

【カレーの香り成分】



※ハウス食品調べ

ひと工夫で
解決!

提供前にひと工夫

工夫

1

スパイスでカレー風味をプラス

工夫

2

テンパリングオイルで風味をプラス

【テンパリングオイルの作り方】
フライパンに、油とホールスパイスを入れて、
弱火で油に香りを移す。

POINT

- ① 焦がさないように注意すること
- ② 数種類のスパイスをテンパリングする際は、
かためのスパイスから順番に入れること



調理例：野菜カレー

【前日仕込み】
カレールウ(またはフレーク)、トマト缶、
鶏肉でチキンカレーを仕込む
【オーダー後】
野菜を炒めて加え、テンパリングオイル
で風味をプラス

提案



ルウ&フレークで作る、 オーダーを受けてから調理するスピード提供カレー

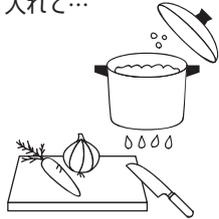
提案ポイント

「カレーを作るのは時間がかかる」と思っていませんか？ ハウスギャバンのカレールウ・フレークを使えば、「ツーオーダー（オーダーが入るたびに調理し提供）」で少人数分のカレーがおいしく作れます。

カレールウ・
カレーフレーク
の課題

調理工程が多い

具材を切って、
水を入れて
やわらかくなる
まで煮込んで、
火を止めて
ルウ・フレークを
入れて…



ひと工夫で 解決！

工夫 「具材を事前にカット」+「煮込み時間の少ない食材」で短時間調理



調理例：ドライカレー

【下準備】野菜をきざむ
【オーダー後】
・野菜とひき肉を炒める
・カレールウ（またはフレーク）を入れて
炒める（少量の水で調節）



調理例：チキンとほうれん草のカレー

【下準備】野菜、鶏肉をカット
【オーダー後】
・火の通りにくい食材から順に炒める
・お湯、チキンブイヨン、カレールウ
（またはフレーク）を入れてひと煮立ち

❖ お店自慢の食材や調味料と合わせれば魅力アップ！ ❖

＼さらに一工夫！／

食材を炒める前に、
ホールスパイスの香りを
油に移してから炒めると
本格感アップ

提案



おいしいをより簡単に、レトルト活用

提案ポイント

「生野菜と食べるベジキーマカレー」は、
忙しいランチタイムにぴったり！テイクアウトにもおすすめ。

- すっきりとした味わいで生野菜に合う
→ 彩りのあるメニューが作れる。
（さらに動物性原料不使用!）
- 温めなくてもおいしい
→ 温める手間を削減。提供スピードアップ。
- 素材にのる適度なとろみ
→ しみこみにくいから
いろいろな素材にのせられる。



しみこみにくい
できたてキープ



温めなくても
すぐ提供OK!

※写真は調理例

ご提案製品一覧



1kg パーモントフレーク

容量／荷姿：1kg(約50皿分)／20入

賞味期間：1年6ヵ月



1kg 業務用パーモントカレー

容量／荷姿：1kg(約50皿分)／20入

賞味期間：1年6ヵ月



1kg ジャワフレーク

容量／荷姿：1kg(約50皿分)／20入

賞味期間：1年6ヵ月



1kg 業務用ジャワカレー

容量／荷姿：1kg(約40皿分)／20入

賞味期間：1年6ヵ月



1kg 生野菜と食べるベジキーマカレー

容量／荷姿：1kg(約13人分)／6入

賞味期間：1年