

# 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

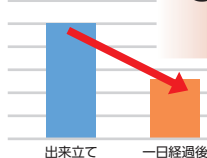
### 提案ポイント

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

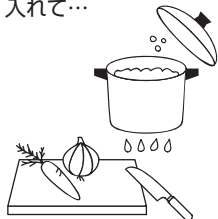
### 提案ポイント

「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

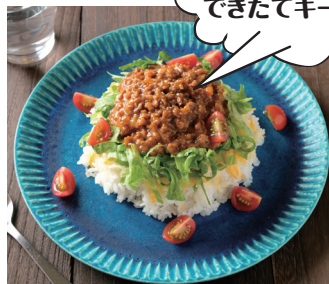


# おいしいをより簡単に、レトルト活用

### 提案ポイント

ハウスの「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 バーモントフレーク

容量／荷姿：1kg(約50皿分)／20入

賞味期間：1年6ヵ月



1kg 業務用バーモントカレー

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