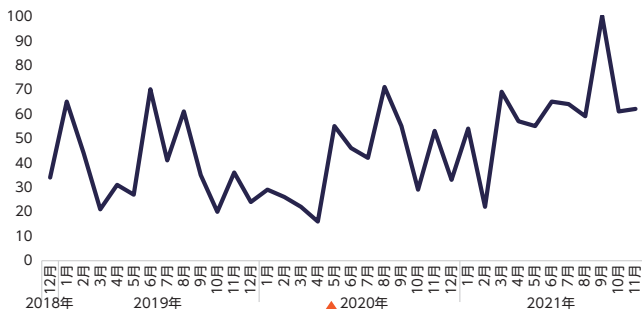


揚げ物が料理店さまへご提案

おいしいランチにおすすめ!

揚げ物店情報

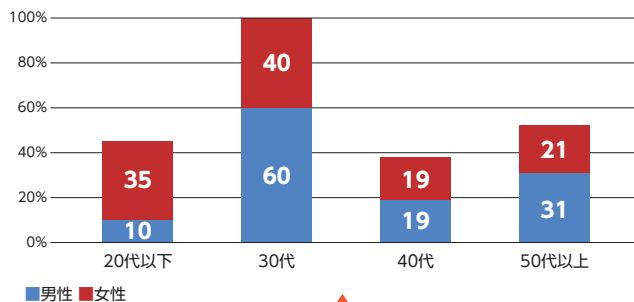
グルメコミュニティアプリ「揚げ×カレー」投稿の推移



外食で「揚げ×カレー」の消費者の投稿の推移は、右肩上がりの傾向。揚げ物をトッピングしたカレーの需要は高まっていると推察される。

●投稿の推移：分析キーワードを含むレビューが投稿された頻度を月ごとに計算し、グラフ上の最高値を基準として、相対的に示しています。100の場合はそのキーワードの投稿頻度が最も高いことを示し、50の場合は投稿頻度が半分であることを示します。

グルメコミュニティアプリ「揚げ物」メニュー投稿 性年代別比較



外食で「揚げ物」に関する投稿は、小さなお子さまがいることも推察される「30代」の投稿が最も多い。お子さま向けのメニューバラエティに需要があると推察される。

●性年代比較：指定した条件において、分析キーワードの年代別投稿頻度を算出したのち、男女の投稿割合を反映し表示しています。投稿頻度は、投稿量最多の年代を基準値100とした年代別の比率で示しています。

出典左: (株)SARAH[FoodDataBank] 期間(2018/12~2021/11) 分析キーワード(揚げ×カレー) 投稿の推移

出典右: (株)SARAH[FoodDataBank]を利用してハウス食品が作成。期間(2018/12~2021/11) 分析キーワード(揚げ物)

揚げ物がおいしい料理店だからこそ!
定番王道のとんかつ&ひと工夫の唐揚げで話題を集める
魅力的なランチカレーをご提案

イチオシ
メニュー提案

ランチカレーで売上アップ!

気分がアがる!カジュアルランチ モチコチキンプレート&リリコイカレーソース



使用製品



1kg パーメントフレック
マイルドな甘みと旨み
が特徴

カレーソースの材料 [5皿分]

ハウス 1kg パーメントフレック 40g
パッションフルーツビュール 40g
ハウス 1kg 冷凍ソテーオニオン 30g
A はちみつ 20g
水 400g

カレーソースの作り方

1 鍋にAを入れて火にかける。「ハウス 冷凍ソテーオニオン」をホイッパーでほぐしながら煮立て、弱火で2~3分程煮る。
2 いったん火を止め、「ハウス パーメントフレック」を振り入れてよく混ぜ溶かす。
3 パッションフルーツビュールを加えて再び加熱し、味がなじむ程度に軽く煮る(煮詰まったら水を加えて調節する)。

スパイスを加えて自分流に味わう スパイスとお出汁のカツカレー膳



使用製品



1kg GABAN®
カレーフレック
深いコクとしっかりとした
スパイスの香りが特徴

カレーの材料 [5皿分]

<出汁カレーソース>
ハウス 1kg GABAN®カレーフレック 100g
だし汁 (かつおだし) 750g
とんかつソース (トッピング用) 15g
<後がけミックススパイス>
GABAN®コリアンダー ホール 0.8g/皿
GABAN®クミン ホール 0.5g/皿
GABAN®グリーンペッパー ホール 0.5g/皿
白ごま 1g/皿

カレーの作り方

<出汁カレーソース>
1 鍋にだし汁を入れて火にかけ、煮立ったらいったん火を止める。「ハウス GABAN®カレーフレック」を振り入れてよく混ぜ溶かし、ひと煮立ちさせる。
2 器に盛りつけ、とんかつソース(3g)をまわしかける。
<後がけミックススパイス>
1 小さいフライパンにスパイスと白ごまを入れて火にかけ、乾煎りする。

揚げ物が料理店さまへご提案

ランチに
おすすめ!

お店のランチ充実! 魅力アップメニューのご提案

お子さまの“大好き”が一皿に大集合!



お子さまカレーランチプレート～ラッシー付き～

具入りの「ハウス お子さまカレー」にお店のヒレカツや鶏の唐揚げなどを組み合わせたランチプレートです。セットの「ハウス プレーンラッシー」はお子さまでも飲みやすいヨーグルト風味です。

【おすすめ製品】

100g
お子さまカレー
野菜のおいしさが
溶け込んだ
マイルドなカレー



800g ドリンクベース
プレーンラッシー
さわやかな酸味と
ヨーグルト感のある
プレーンタイプの
ラッシー



思わずかぶりつきたくなるボリュームに大満足

デミチキンカツバーガー

あと味まで濃厚なコクが特徴の「ハウス 洋食倶楽部フォン仕立て濃厚デミグラスソース」がチキンカツのおいしさを引き立てるボリューム満点の一品です。

【おすすめ製品】

1kg 洋食倶楽部フォン仕立て
濃厚デミグラスソース

2種のフォンによる旨みが濃厚なストレートタイプの
デミグラスソース
素材にのる、からむ適度なとろみはテイクアウトにも



テイクアウトにおすすめ! 女子ウケ カリフォルニアスタイル

フライ太巻きずし

～エビフライ&ヒレカツ 山椒マヨ風味～

マヨネーズと「ハウス 山椒ペーストボトル」を混ぜたスプレッドは揚げ物にぴったり。これをアクセントにフレッシュ野菜と卵やチーズを合わせて十五穀米で巻き上げたボリューム満点のフライ太巻きずしです。

【おすすめ製品】

100g 超スパイス調味料 山椒ペーストボトル
すり潰した実山椒ならではのさわやかな風味と
しびれが特徴のペースト状スパイス



※写真はすべて調理例

詳しいレシピは営業までお問い合わせください。