

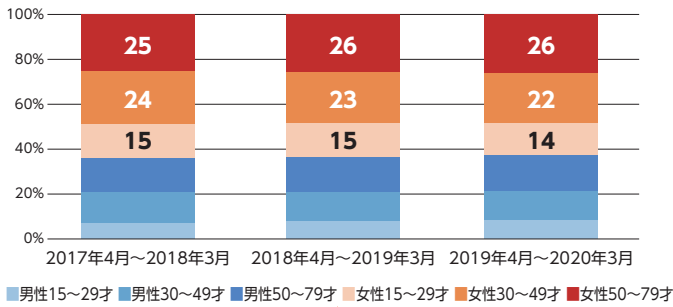
ベーカリーカフェ

さまへご提案

ベーカリーカフェ情報

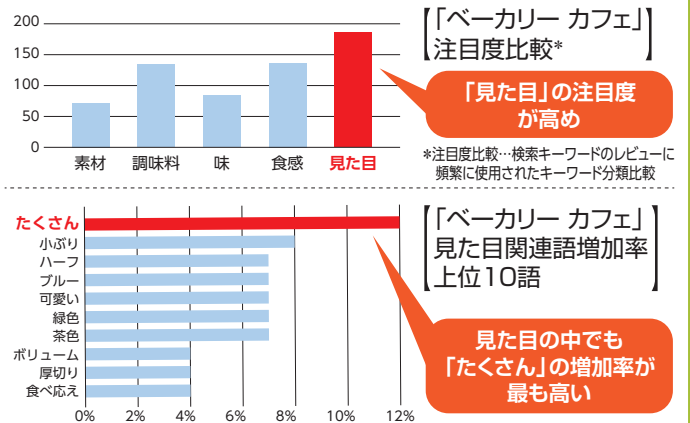
外食中食「カフェ・ベーカリー・喫茶店」喫食者比率%

約6割が女性



幅広い世代の女性への提案がカギ

グルメメニューアプリによる「ベーカリー カフェ」関連語比較



出典左:NPDジャパン(株)「CREST」2017/4～2020/3 カフェ・ベーカリー・従来型喫茶店 性年代食機比率
出典右:(株)SARAH「Food Data Bank」2019/10～2020/9 相性分析 検索ワード:ベーカリー カフェ 注目度比較・見た目関連語増加率上位10語

主に女性顧客が多いベーカリーカフェだからこそ!
彩りや盛りつけを工夫した、見た目もお腹も満足できるメニューをご提案

イチオシ
メニュー提案

ランチカレーで売上アップ!

ワンプレートでカジュアルに 甘酒と生姜で煮込んだ根菜カレー



使用製品



1kg パーモントフレーク
マイルドな甘みと旨み
が特徴

根菜カレーの材料 [5皿分]

ハウス 1kg パーモントフレーク …… 100g
玉ねぎ (みじん切り) …… 60g
しょうが (みじん切り) …… 6g
れんこん (粗みじん切り) …… 100g
レンズ豆 (ゆで) …… 100g
水 …… 400g
甘酒 …… 200g
豆乳 (無調整) …… 100g
サラダ油 …… 適量

カレーの作り方

- 鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎ、しょうが、れんこんを加えて炒め、さらにレンズ豆を加えて炒める。
- 水、甘酒、豆乳を加え、沸騰後弱火にしてしばらく煮込む。
- いったん火を止め、「ハウス パーモントフレーク」を振り入れてよく混ぜ溶かし、味がなじむまで煮込む。(煮詰まったら水を加えて調節する)

見映えも満足感もアップ! ブレッドボウル”オニオンカレー”



使用製品



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

オニオンカレーの材料 [5皿分]

ハウス 1kg GABAN®カレーフレーク …… 60g
ハウス 1kg 冷凍ソーセージ …… 80g
チキンブイヨン (基準の半量を目安に希釈したもの) …… 800g
ブロッコリー (短冊切り) …… 60g
ぶなしめじ …… 60g
A にんにく (みじん切り) …… 4g
バター (食塩不使用) …… 15g

カレーの作り方

- 鍋にチキンブイヨンと解凍した「ハウス 冷凍ソーセージ」を入れて火にかけ、ほぐしながら煮立てる。
- フライパンにAを入れてさっと炒め、1に加えて軽く煮込む。
- いったん火を止め、「ハウス GABAN®カレーフレーク」を振り入れてよく混ぜ溶かし、ひと煮立ちさせる。

ベーカリーカフェ さまへご提案

ランチに
おすすめ!

カレーだけじゃない!業態の魅力アップメニューのご提案

ワンプレートで肉も野菜も楽しめる



カレー・ヴルストドッグの ランチプレート

すっきりとした味わいとスパイスの風味が特徴のカレーに、ジューシーな粗挽きソーセージの旨み、フレッシュな野菜を加えたボリューム満点のドッグパン。

【おすすめ製品】

1kg 生野菜と食べるベジキーマカレー

すっきりとした味わいで、温めなくてもおいしく、素材にのる適度なとろみ特徴のキーマカレー



濃厚なデミグラスソースで味わうボリューム満点メニュー

デミポテ フレンチトースト仕立て

ポテトサラダと濃厚なコクのあるデミグラスソースを合わせて食パンにはさんで焼いたフレンチトースト仕立てのサンドメニュー。お店自慢の食パンのリメイクにも。

【おすすめ製品】

1kg 洋食倶楽部ワイン香るデミグラスソース

赤ワインとブラウンルウ、乳製品をきかせた濃厚な味わいのレトルトタイプのデミグラスソース
ストレートで使用可能



白身魚フライと山椒のすっきりとした香りがマッチ

白身魚フライの 山椒タルタルサンドイッチBOX

タルタルソースに約40%の「ハウス 超スパイス調味料 山椒ペーストボトル」を加えて作った特製ソースが味の決め手!テイクアウトにもおすすめ。

【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。