

こだわりの鶏料理店

ランチに
おすすめ!

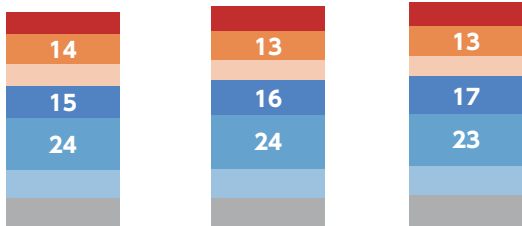
さまへご提案

鶏料理店情報

外食中食「鶏肉料理」喫食者比率

男女とも30~49才が最多で、男性50~79才は増加傾向

【外食中食全体「鶏肉料理」喫食者比率%(食機会数ベース)】



2016年7月~2017年6月 2017年7月~2018年6月 2018年7月~2019年6月

■14才以下 ■男性15~29才 ■男性30~49才 ■男性50~79才 ■女性15~29才 ■女性30~49才 ■女性50~79才

性年代ごとに比較すると喫食率に大きな差はない

ぐるなび「鶏料理」組合せ分析

「鶏料理」と同時にメニュー内に出現する単語のうち、「自慢(の)」「当店」が伸びており上位約20%を占める

順位	組合せ語	同時出現率(%)	昨対比(%)
1	自慢	6.7	142.7
2	自慢の	6.6	145.0
3	当店	6.0	184.0
4	美味しい	5.0	288.4
5	旨	3.5	91.4

鶏料理店ではお店ならではのオリジナルメニューが多い

出典左:NPD Japan, エスピーディー・ジャパン調べ2019年9月17日発行のプレスリリースより
出典右:(株)ぐるなび©ぐるなびデータライブラリー(2020/9 組合せ分析 その他語 出現率上位5語 全国・全業態 検索ワード:鶏料理)

さまざまな世代が喫食する鶏料理店だからこそ!
より多くの方へおすすめできる、こだわりの鶏を活かしたメニューをご提案

イチオシ
メニュー提案

ランチカレーで売上アップ!

ガッツリ食べたい方も大満足 大きな鶏竜田揚げと砂肝のカレー



使用製品



1kg ジャワフレーク
焙煎感とスパイス感が特徴

砂肝のカレーの材料【5皿分】

ハウス 1kg ジャワフレーク……………100g
鶏砂肝(粗みじん切り)……………100g
鶏ひき肉……………75g
玉ねぎ(みじん切り)……………50g
にんにく(みじん切り)……………12g
しょうが(みじん切り)……………10g
GABAN® カエンペッパー 荒挽……………1g
水……………600g
サラダ油……………12g

カレーの作り方

1 鍋にサラダ油を熱し、にんにく、しょうが、カエンペッパーを炒めて香りを出す。
2 玉ねぎを加えて炒め、鶏砂肝、鶏ひき肉を加えてさらに炒める。
3 水を加え、沸騰後弱火にしてしばらく煮込む。
4 いったん火を止め、「ハウス ジャワフレーク」を振り入れてよく混ぜ溶かし、味がなじむまで煮込む。(煮詰まった水を加えて調節する)

教えたくなる映えるメニュー スープで味わうほぐし鶏のカレー



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

ほぐし鶏のカレー・

鶏だしスープの材料【5皿分】

ハウス 1kg GABAN®カレーフレーク……………100g
しょうが(みじん切り)……………5g
玉ねぎ(くし形1/2)……………220g
鶏肉(もも)……………2枚(550g)
A 玉ねぎ(青い部分)……………適量
しょうが(皮の部分)……………適量
水……………1100g
しょうゆ……………30g
B 塩……………少々
GABAN® ホワイトペッパー パウダー……………少々

カレーの作り方

1 圧力鍋にAを入れて火にかける。(加圧20分→自然冷却)
2 1からスープのみ別鍋に1000g取り出す(スープ用に付けておく)。長ねぎ・しょうがは取り除く。
3 圧力鍋に、「ハウス GABAN®カレーフレーク」を振り入れてよく混ぜ溶かし、しょうがを加えてひと煮立ちさせる。
<スープの作り方>
1 別鍋に取り出したスープに、Bを加えてひと煮立ちさせる。

こだわりの鶏料理店 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

野菜も食べたい方へ 鶏料理店だからこそそのアレンジカレー



鶏皮チップスと野菜炒めのカレー

欧風カレーのトッピングに、パリパリの鶏皮チップスと野菜をカレーパウダーで炒め合わせてたっぷりと盛りつけました。鶏皮の香ばしい食感と野菜のシャキシャキ感が楽しめます。

【おすすめ製品】

1kg 徳用欧風カレーソース

2種類的小麦粉(強力粉・薄力粉)を焙煎したルウの香味とココをベースに、トマトペーストとソテーオニオンの旨みや乳製品のココを溶け込ませた欧風カレーソース(製品1袋で掲載メニュー6皿分)



甘辛好きにも お店自慢のたれを使ったオリジナルカレー

焼き鳥屋のたれで仕込んだチキンカレー

お店で使用しているたれで漬けた鶏肉を焼いて煮込むことで、鶏肉の旨みとスパイスの香りでスプーンが進むオリジナルカレーに。

【おすすめ製品】

1kg GABAN®カレーフレーク

深いココとしっかりとしたスパイスの香りが、漬けた鶏肉の旨みを引き立たせる



黒胡椒の風味とガーリック、オニオンのココがやみつきに

炭火焼風黒鶏もも焼き

焼き目をつけた鶏もも肉を「ハウス 超スパイス調味料 黒胡椒ペースト」で炒め合わせることで炭火焼風に仕上がる簡単スピードメニュー。定食の主菜としても一品料理としてもおすすめ。

【おすすめ製品】

95g 超スパイス調味料 黒胡椒ペースト

黒胡椒の風味とガーリック、オニオンのココがやみつきになる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。