

多彩な
メニューの

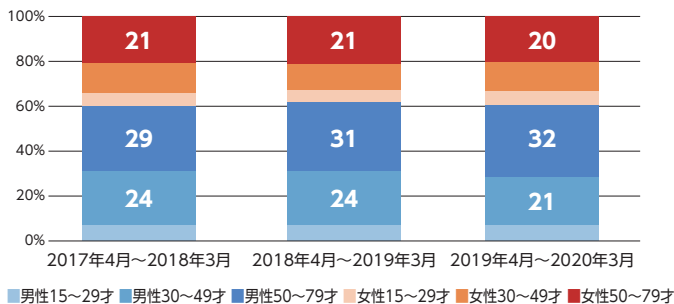
中華料理店さまへご提案

ランチに
おすすめ!

中華料理店情報

外食中食「中華料理店」喫食者比率%

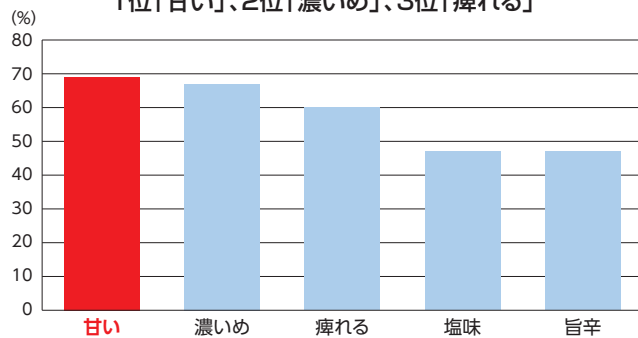
約6割が男性で、年代では男女とも50~79才が最多



メイン顧客(男性)への提案以外にも、喫食機会の少ない顧客に向けた新しい提案もあり

グルメメニューアプリによる「中華」味関連語増加率上位5語

1位「甘い」、2位「濃いめ」、3位「痺れる」



甘さが感じられるメニューが人気

出典左: NPDジャパン(株)「CREST」2017/4~2020/3 中華料理店 性年代食機会比率
出典右: (株)SARAH「Food Data Bank」2019/11~2020/10 相性分析味関連語増加率上位5語 検索ワード: 中華

多彩なメニューの中華料理店だからこそ!
定番メニュー&辛いものが苦手な方にもおすすめできる
アレンジ甘辛メニューをご提案

イチオシ
メニュー提案

ランチカレーで売上アップ!

人気メニューを一皿に
麻婆咖喱炒飯



使用製品



1kg ジャワフレーク
焙煎感とスパイス感が特徴

カレーソースの材料 [2皿分]

ハウス 1kg ジャワフレーク 30g
しょうが(すりおろし) 4g
にんにく(すりおろし) 4g
長ねぎ(粗みじん切り) 10g
紹興酒 30g
黒砂糖 3g
黒酢 350g
水 350g
水溶性片栗粉(片1:水2) 9g
ごま油 5g

カレーの作り方

- 中華鍋にごま油を熱し、しょうが、にんにくを炒める。
- 紹興酒、黒酢、黒砂糖を加えて煮詰める。(酸味・アルコール分を飛ばす)
- 水を加えて煮立て、長ねぎを加える。
- 「ハウス ジャワフレーク」を振り入れてよく混ぜ溶かし、ひと煮立ちさせる。
- 水溶性片栗粉でとろみをつける。

甘辛のカレーあんが後引くおいしさ
飲茶で楽しむカレー包(パオ)



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

カレーあん材料 [10個分]

ハウス 1kg GABAN®カレーフレーク 60g
豚肉(こま切れ・一口大) 300g
水 160g
サラダ油 9g
A テンメンジャン 18g
黒砂糖 30g
酒 60g
しょうゆ 18g

カレーの作り方

- フライパンにサラダ油を熱し、豚肉を炒め、Aを加えて合わせる。
- 水を加え、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 GABAN®カレーフレーク」を振り入れてよく混ぜ溶かし、味がなじむまでひと煮立ちさせる。(煮詰まったら水を加えて調節する)

多彩な
メニューの

中華料理店 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

中華料理店だからこそ!あつあつ辛口カレー



中華風あんかけカレー

中華料理ならではのあんかけメニューをカレーにアレンジ。炒め野菜のシャキシャキした食感も楽しめます。ごはんにも麺にも合います。

【おすすめ製品】

1kg 業務用ジャワカレー

スパイシーなカレーパウダーと、小麦粉やオニオンパウダーを加熱した香ばしさとさわやかな辛さが特徴のカレールウ



コク深いデミグラスソースと山椒の絶妙なバランス

デミグラス麻婆豆腐

デミグラスソースに山椒のアクセントを加えたアレンジ麻婆豆腐。デミグラスソースの濃厚なコクとさわやかな山椒の風味としびれでやみつきになるおいしさ!

【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

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



あとから感じる黒胡椒の余韻がくせになる



黒胡椒炒飯

一食分に対して約5%の「ハウス 超スパイス調味料 黒胡椒ペースト」を加えて炒めるだけの簡単スピード料理!テイクアウトメニューにもおすすめ。

【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、オニオンのコク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。