

鮮度が
自慢の

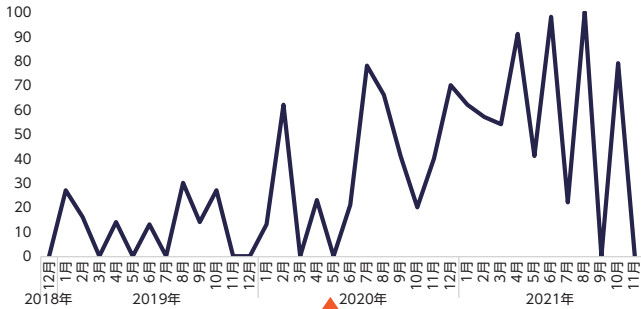
魚料理店

ランチに
おすすめ!

さまへご提案

魚料理店情報

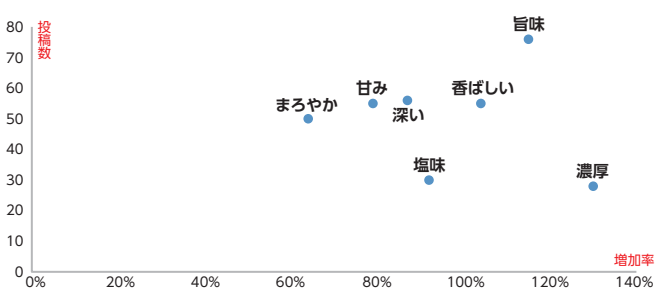
グルメコミュニティアプリ「海鮮×カレー」投稿の推移



外食で「海鮮×カレー」の消費者の投稿の推移は、右肩上がりの傾向。海鮮入り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「魚」の味に関する定番とトレンド



定番：旨味、深い、甘み、香ばしい、まろやか
トレンド：濃厚、旨味、香ばしい、塩味

●増加率：該当キーワードを含むレビューの投稿数が、前年同期比でどの程度増減したかを示しています。100%の場合は、投稿数が100%増えている(倍になっている)ことを示します。●投稿数：該当キーワードを含むレビューの数を示します。

出典左：(株)SARAH[FoodDataBank] 期間(2018/12~2021/11) 分析キーワード(海鮮×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(魚) 抽出(味)

鮮度が自慢の魚料理店だからこそ!
お店の自慢のまぐろ、鯛のおいしさにちょっとひと工夫の
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!

お魚ランチの新定番! まぐろのキーマカレー



使用製品



1kg ジャワフレーク
焙煎感とスパイス感
が特徴

カレーの材料 [5皿分]

ハウス 1kg ジャワフレーク……………100g
めばちまぐろ (7~8mm角)……………300g
玉ねぎ (7~8mm角)……………200g
にんにく (みじん切り)……………10g
しょうが (みじん切り)……………10g
GABAN®クミン ホール……………1.5g
水……………500g
サラダ油……………30g

カレーの作り方

- 1 鍋にサラダ油とクミンを入れて弱火にかけ、香りが出てきたら玉ねぎを加えて炒める。
- 2 にんにく、しょうがを加えて炒め、まぐろを加えてさらに炒める。
- 3 水を加え、沸騰後弱火にしてひと煮立ちさせる。
- 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、再び弱火で味がなじむまで軽く煮込む(煮詰まったら水を加えて調節する)。

お魚をまるごといただく 鯛のヘッドスープカレー



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

カレーの材料 [2皿分]

ハウス 1kg GABAN®カレーフレーク… 30g
鯛のあら (頭は縦半分にする)……………1尾分
玉ねぎ (5mm幅スライス)……………100g
カットマト缶詰……………50g
水……………500g
ハウス 400g マドラスカレーパウダー缶入… 3g
サラダ油……………20g

カレーの作り方

- 1 鯛のあらは、塩(分量外)をまぶして30分程置く。お湯で汚れを浮かせてから、流水でうろこや汚れを取り除き、キッチンペーパーで水気を切る。
- 2 1に、「ハウス マドラスカレーパウダー」を振ってなじませる。
- 3 鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒める。
- 4 2を加えて焼きつけ、カットマトを加えて軽く煮詰める。
- 5 水を加えて煮立て、沸騰したら弱火で5分程煮込む。
- 6 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、再び弱火で5分程煮込む。

鮮度が
自慢の

魚料理店

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

カレーもうどんも天ぷらも! 充実のスピードランチ



海老と紅しょうがのかき揚げカレーうどん

「ハウス カレーうどん カレーの味わい仕立て」を使って手軽にできるカレーうどんに、海老の風味と紅しょうがアクセントのかき揚げをトッピングしたインパクトのある一品です。

【おすすめ製品】

270g カレーうどん カレーの味わい仕立て
焙煎スパイスを使用し、カレーの香りと
玉ねぎの旨みを活かした香り高く
まるやかなレトルトタイプのカレーうどんの素



魚料理店ならではの素材が引き立つおいしさ

アジのなめろう丼 山椒風味

「ハウス 山椒ペーストボトル」の山椒のさわやかな風味がアジのなめろうの味を引き立てます。お好みでだしを注いで、お茶漬けでいただくのもおすすめです。

【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



昼も夜も来たくなる! 濃厚リッチなおいしさ

まぐろのほほ肉 デミみそ煮込み

「ハウス 洋食倶楽部ワイン香るデミグラスソース」と白みそ、お酒でまぐろを煮込んだとてもコクのあるデミみその煮込みです。濃厚な味わいなのでごはんも進みます。

【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
牛肉と玉ねぎの旨みをベースに赤ワインとブラウンルウ、
乳製品で濃厚な味わいに仕上げたデミグラスソース



※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。