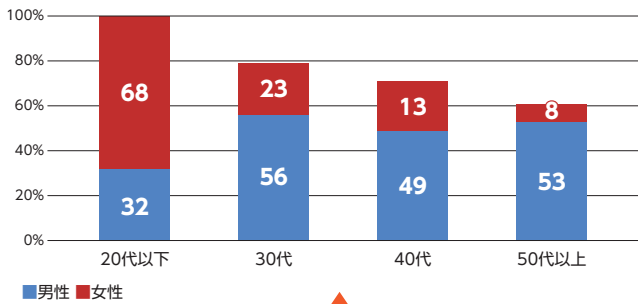


彩り華やかな イタリアンレストラン さまへご提案

ランチに
おすすめ!

イタリアンレストラン情報

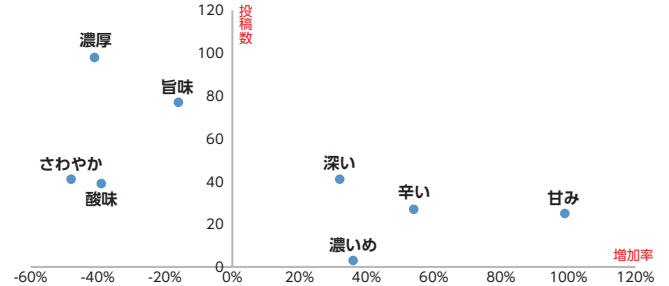
グルメコミュニティアプリ「イタリアン」メニュー投稿 性年代別比較



外食で「イタリアン」に関する投稿は、「20代」が最も多い。特に「女性」の投稿が多く、女性受けする華やかな彩りなどのメニュー展開の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て表示しています。投稿頻度は、投稿量最大の年代を基準値100とした年代別の比率で示しています。

グルメコミュニティアプリ「イタリアン」の味に関する定番とトレンド



定番：濃厚、旨味、さわやか、深い、酸味
トレンド：甘み、辛い、濃いめ、深い

●増加率：該当キーワードを含むレビューの投稿者数が、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、投稿者数が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]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(イタリアン)
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(イタリアン) 抽出(味)

彩り華やかなイタリアンレストランだからこそ!
お店のお得意材料(ボンゴレ・トリッパ)に彩りを添えた
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!

カレーで味わうイタリアン ボンゴレネロカレー



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…………… 70g
ハウス 130g いかすみソース…………… 50g
玉ねぎ (スライス) ……………… 120g
にんにく (みじん切り) ……………… 10g
GABAN®カエンペッパー ホール ……………… 1本
カットマト缶詰 ……………… 120g
水 ……………… 600g
オリーブ油 ……………… 24g

A するめいか (リング) ……………… 4個/皿
あさり (殻つき) ……………… 6個/皿
ムール貝 ……………… 2個/皿
白ワイン ……………… 10g/皿
オリーブ油 ……………… 8g/皿

カレーの作り方

<仕込み>

1 鍋にオリーブ油とにんにく、カエンペッパーを入れて火にかけ、香りが出てきたら玉ねぎを加えてしんなりするまで炒める。
2 カットマトを加えて軽く煮詰める。
3 水を加えて煮立ったらいったん火を止め、「ハウス ジャワフレーク」を振り入れてよく混ぜ溶かし、さらに「ハウス いかすみソース」を加えて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)。

<仕上げ(注文ごと)>

4 フライパンにオリーブ油を熱し、Aを加えてさっと火を通し、白ワインを加えて蒸し煮する。
5 3のカレーソースを加えて全体をからめ、軽く煮立てて味をなじませる。

コース仕立てのランチでゆったり トリッパのトマトカレーリガトーニ



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 [5皿分]

ハウス 1kg GABAN®カレーフレーク…………… 70g
牛ハチノス(4~5cm・下処理済みのもの) …… 270g
にんじん (粗みじん切り) ……………… 50g
セロリ (粗みじん切り) ……………… 50g
にんにく (粗みじん切り) ……………… 5g
GABAN®カエンペッパー ホール ……………… 1本
GABAN®ペイリープス ホール ……………… 1枚
GABAN®ローズマリー ホール ……………… 0.4g
カットマト缶詰 ……………… 150g
白ワイン ……………… 100g
オリーブ油 ……………… 30g
水 ……………… 600g

カレーの作り方

1 鍋にオリーブ油、にんにく、カエンペッパーを入れて弱火にかけ、香りが出てきたら、玉ねぎ、にんじん、セロリ、ペイリープス、ローズマリーを加えて7~8分程炒める。
2 牛ハチノスを加えて炒め、白ワインを振り、カットマトを加えて軽く煮詰める。
3 水を加えて煮立て、弱火で30分程煮込む。
4 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)。
5 ゆでたりガトーニ(分量外)と4のカレーを合わせ、オリーブ油(分量外)をまわし入れて和える。

彩り華やかな イタリアンレストラン

ランチに
おすすめ!

さまへご提案

お店のランチ充実! 魅力アップメニューのご提案

専門店ならではのおいしさをグッと手軽に!



濃厚ボロネーゼ

コク深い「ハウス 洋食倶楽部フォン仕立て濃厚デミグラスソース」がミンチにした牛肉、豚肉の旨みを引き出した、とても濃厚なボロネーゼソースです。

【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



イタリアンで味わう“甘・辛・酸”の三位一体のおいしさ

ローストポークの山椒バルサミコソース

深い甘みと酸味のあるバルサミコクリームに清涼感のある「ハウス 山椒ペーストボトル」を加えた山椒バルサミコソースがローストポークのおいしさを引き立てます。

【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



もう一枚欲しくなる! やみつきのピザソース



地中海シーフードピッツァ

「ハウス ハリッサ唐辛子ペースト」を加えたピザソースは、複雑なスパイスの香りと辛さがあとを引くおいしさです。チーズやシーフードとの相性が抜群です。

【おすすめ製品】

95g 超スパイス調味料 ハリッサ唐辛子ペースト
唐辛子、パプリカ等5種のスパイスと調味料が入った
地中海風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。