

グリル&ステーキの肉料理店

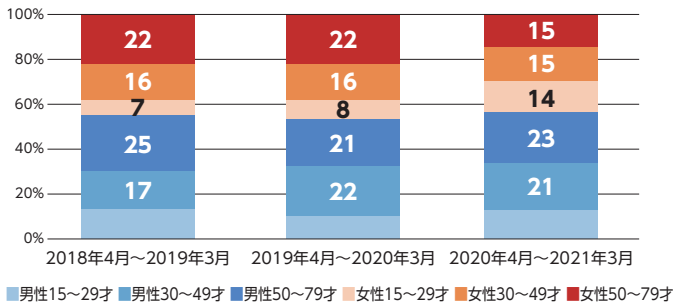
ランチにおすすめ!

さまへご提案

肉料理店情報

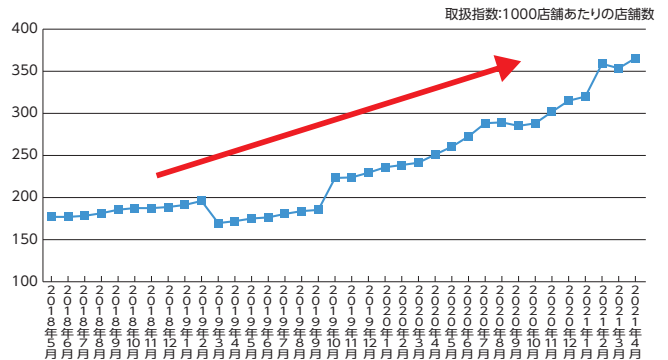
外食中食「ステーキ店」喫食者比率%

約4割が男性30才以上



女性顧客も約4割存在

ぐるなび「ステーキ店」のカレー取扱指数推移



ステーキ店でカレーの取扱が増えている

出典左: NPDジャパン(株)「CREST」 2018/4～2021/3 ステーキ店 性年代食機会比率
出典右: (株)ぐるなび©ぐるなびデータライブラリー (2018/5～2021/4 取扱指数推移 全国 ステーキ業態 検索ワード:カレー)

グリル&ステーキの肉料理店だからこそ!
肉をおいしく食べられる定番王道&見た目華やかなメニューを
魅力的なランチカレーとしてご提案

イチオシ
メニュー提案

ランチカレーで売上アップ!

一皿でガッツリ味わう ガーリックカレーハンバーグ



使用製品



1kg ジャワフ레이크
焙煎感とスパイス感
が特徴

カレーソースの材料 [5皿分]

ハウス 1kg ジャワフ레이크 60g
玉ねぎ (みじん切り) 60g
にんにく (みじん切り) 12g
しょうが (みじん切り) 6g
トマトピューレ 10g
しょうゆ 1.2g
水 360g
サラダ油 10g

カレーソースの作り方

1 鍋にサラダ油を熱し、にんにく、しょうがを加えて炒める。香りが出てきたら玉ねぎを加えてさらに炒める。
2 水、トマトピューレ、しょうゆを加え、沸騰後弱火にして5分程煮込む。
3 いったん火を止め、「ハウス ジャワフ레이크」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。

GABAN®カレーフ레이크で作る2種類のカレーで楽しむ ラムのグリル・ワインベリーカレーソース&野菜キーマのあい盛りカレー



使用製品



1kg GABAN®
カレーフ레이크
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]

<カリフラワーと豆のキーマカレー>
ハウス 1kg GABAN®カレーフ레이크 30g
にんにく (みじん切り) 8g
しょうが (みじん切り) 8g
カリフラワー (2cm角) 200g
ガルバンゾ (ゆで) 80g
赤玉ねぎ (1cm角) 60g
プレーンヨーグルト (無糖) 240g
パクチー 適量
塩 少々
GABAN®クミン ホール 3g
GABAN®マスタード ホール 3g
GABAN®ホワイトペッパー パウダー 少々
オリーブ油 30g

<ワインベリーカレーソース>
ハウス 1kg GABAN®カレーフ레이크 20g
GABAN®ワイルドブルーベリー 20g
赤ワイン 300g

カレーの作り方

<カリフラワーと豆のキーマカレー>
1 フライパンにオリーブ油、クミン、マスタードを入れて弱火にかける。
2 香りが出てきたら、にんにく、しょうがを加えてさらに香りを油に移す。
3 カリフラワー、ガルバンゾ、赤玉ねぎを加えて炒め、塩、ホワイトペッパーをふる。
4 プレーンヨーグルトを加えて全体になじませ、ふつふつしてきたら、「ハウス GABAN®カレーフ레이크」を振り入れてよく混ぜ溶かす。
5 ほどよくとろみがついて、全体に味がなじんだら、パクチーを加えて軽く混ぜ合わせる。

<ワインベリーカレーソース>

1 小鍋に赤ワインとワイルドブルーベリーを入れて火にかけ、アルコール分が飛ばすまで4割程煮詰める。
2 「ハウス GABAN®カレーフ레이크」を振り入れてよく混ぜ溶かし、軽く煮る。

グリル&
ステーキの

肉料理店

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

味もお腹也大満足!



ステーキカレー丼

具入りレトルトカレーなので温めてかけるだけ!
玉ねぎの甘みとコクに、スパイスがアクセントの
「ハウス カリー厨房オニオンリッチカレー」は、
ジューシーなグリルステーキによく合います。

【おすすめ製品】

1kg カリー厨房オニオンリッチカレー (中辛)

玉ねぎをたっぷり使用(全体量の1/3(生換算)・
そのうち70%は玉ねぎのみじん切りを使用した
甘み旨みに、スパイス感がアクセントのすっきりとした
風味のレトルトカレー



定番メニューをさらに魅力的な味わいに

グリルチーズハンバーグ

後味まで濃厚なコクが特徴の「ハウス 洋食倶
楽部フォン仕立て濃厚デミグラスソース」を温
めてかけるだけ!グリルハンバーグのおいしさ
をより引き立てます。

【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

素材にのる、からむ適度なとろみはテイクアウトにも



ステーキと山椒のすっきりとした香りがマッチ



山椒香るステーキサンド

マーガリンに約50%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
口当たりなめらかな山椒ソースは、ジュー
シーなステーキと相性抜群!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。