

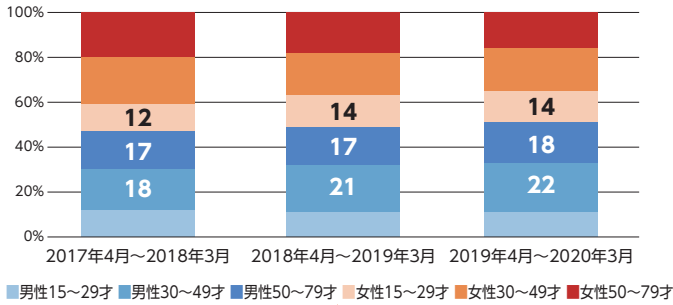
肉にこだわった焼肉料理店さまへご提案

ランチに
おすすめ!

焼肉店情報

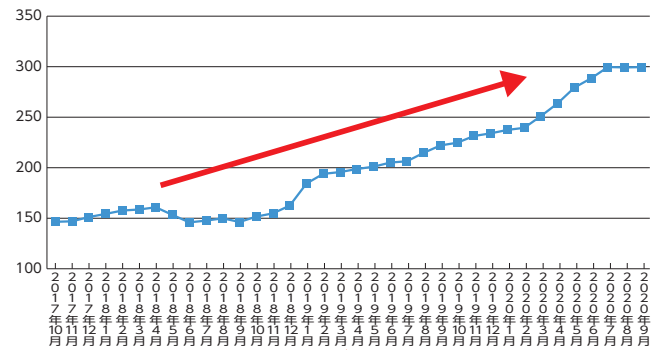
外食中食「韓国・焼肉店」喫食者比率%

男性30才以上と女性15~29才が増加傾向



男女比率はほぼ等しい

ぐるなび「焼肉・ホルモン・牛タン店」のカレー取扱指数推移



焼肉・ホルモン店でカレーの取扱が増えている

出典左: NPDジャパン(株)「CREST」2017/4~2020/3 韓国・焼肉料理店 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(2017/10~2020/9) 取扱指数推移 全国 焼肉、ホルモン、牛タン、焼肉・ホルモンその他業態 検索ワード: カレー

男女問わず人気の焼肉店だからこそ!
こだわりの肉を活かしたカレー&端材肉を活用した
アレンジメニューをご提案

イチオシ
メニュー提案

ランチカレーで売上アップ!

肉にからむ甘辛カレーをあつあつで味わう 石焼きカルビカレー



使用製品



1kg パーモントフ레이크
マイルドな甘みと旨み
が特徴

カルビカレーの材料【2皿分】

- ハウス 1kg パーモントフ레이크 40g
- 牛肉(カルビ焼き肉用) 160g
- 玉ねぎ(スライス) 60g
- にら(3cm) 20g
- 水 200g
- ごま油 10g
- コチュジャン 20g
- しょうゆ 5g
- A 砂糖 5g
- にんにく(すりおろし) 3g
- しょうが(すりおろし) 3g

カレーの作り方

- 1 フライパンにごま油を熱し、牛肉、玉ねぎ、にらを炒め、Aを加える。
- 2 水を加えて、沸騰後弱火にして煮込む。
- 3 いったん火を止め、「ハウス パーモントフ레이크」を振り入れてよく混ぜ溶かし、再び中火にかけ、全体に味がなじんだら火を止める。

肉の部位を知って味わう

黒ビールで煮込んだビーフカレー



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

ビーフカレーの材料【5皿分】

- ハウス 1kg GABAN®カレーフ레이크 100g
- 牛肉(すね・一口大) 400g
- 牛肉(すじ・一口大)(下ゆで後、柔らかく煮込んだもの) 100g
- 玉ねぎ(スライス) 200g
- にんにく(すりおろし) 5g
- しょうが(すりおろし) 5g
- トマト水煮缶詰(ダイス) 200g
- 黒ビール 400g
- サラダ油 8g
- 塩 適量
- GABAN® ブラックペッパー荒挽 適量

カレーの作り方

- 1 牛すね肉に塩・ブラックペッパーを振ってなじませておく。
- 2 圧力鍋にサラダ油を熱し、1の肉を入れて焼き目をつける。
- 3 いったん肉を取り出し、同じ鍋で玉ねぎを10分程度炒める。途中でにんにく、しょうがも加えて炒める。
- 4 3の鍋に肉を戻し、黒ビール、トマト水煮を加えて火にかける。強火で沸騰させ、あくを取りながらアルコール分を飛ばす。
- 5 ふたをして煮込む。(加圧20分⇒自然冷却)
- 6 ゆでた牛すじ肉を加え、「ハウス GABAN®カレーフ레이크」を振り入れてよく混ぜ溶かし、弱火で10分程度煮込む。(煮詰まった水を加えて調節する)

※写真はすべて調理例

肉にこだわった**焼肉**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

焼肉店だからこそ!ジュージューあつあつで楽しむメニュー



石焼きカレー&デミ

焼肉店のたれをからめた肉を石焼き鍋に盛りつけて、カレー(またはデミグラスソース)を添えたあつあつメニュー。提供時にカレーソースまたはデミグラスソースをかけることでライブ感も演出できます。

【おすすめ製品】

1kg 徳用欧風カレーソース

2種類の小麦粉(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

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



甘味・酸味・辛味の三味一体

豚キムチのピリ辛トマトビビン麺

アラビアータを合わせたビビン麺に、焼肉店のたれをからめた肉と定番食材のキムチや野菜をトッピングした手軽に作れるアレンジビビン麺。アラビアータのトマトの酸味と唐辛子の辛みが具材と混ざりあってくせになるおいしさ!

【おすすめ製品】

1kg アラビアータ

トマトの酸味とあめ色になるまで炒めた玉ねぎの甘みに、オリーブオイル、輪切り唐辛子、ガーリックでアクセントをつけた辛口ソース 冷製利用可能



旨さと辛さで食欲そそるスパイシーな焼肉サンド



焼肉ライスバーガー~ハリッサソース~

肉に焼肉店のたれをからめて焼き、仕上げに「ハウス超スパイス調味料 ハリッサ唐辛子ペースト」を加えてライスバーガーにはさむだけでスパイシーな焼肉サンドに。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 ハリッサ唐辛子ペースト

7種類のスパイスと調味料を組み合わせた旨さと辛さが楽しめるペースト状スパイス

(7種類のスパイスと調味料: 唐辛子、パプリカ、キャラウェイ、クミン、コリアンダー、オニオンパウダー、ガーリックオイル)



※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。