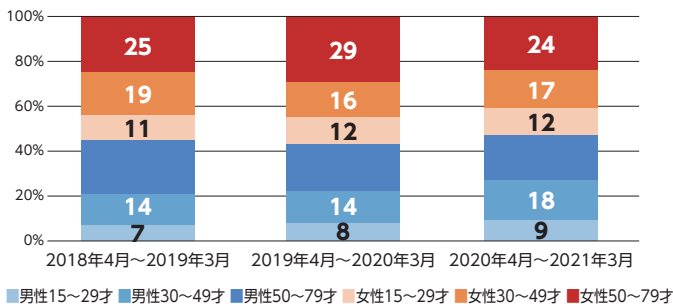


昔ながらの洋食店 さまへご提案

洋食店情報

外食中食「洋風レストラン」喫食者比率%

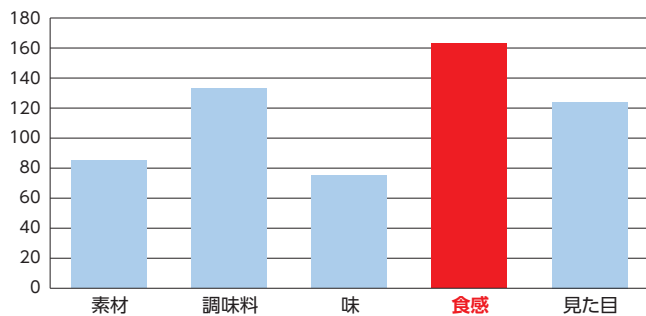
半数以上が女性



男性も増加傾向にあり

グルメメニューアプリによる「オムライス」注目度比較*

1位「食感」、2位「調味料」、3位「見た目」



*注目度比較:検索キーワードのレビューに頻繁に使用されたキーワード分類比較

食感の注目度が高め

出典左:NPDジャパン(株)「CREST」2018/4～2021/3 その他洋食レストラン 性年代食機会比率
出典右:(株)SARAH[Food Data Bank]2018/5～2021/4 相性分析 検索ワード オムライス 注目度比較

昔ながらの洋食店だからこそ!
定番王道オムライスから進化系オムライスのメニューまで
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!

しっとり食感定番オムライス カレーピラフのオムライス&クリーミーカレー



使用製品



1kg パーモントフレーク
マイルドな甘みと旨み
が特徴

カレーの材料 [5皿分]

ハウス 1kg パーモントフレーク …… 60g
ベーコン (ブロック・拍子木切り) …… 50g
玉ねぎ (薄切り) …… 50g
ぶなしめじ …… 50g
生クリーム …… 30g
レモン汁 …… 6g
水 …… 420g
オリーブ油 …… 12g

カレーの作り方

1 鍋にオリーブ油を熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒める。ベーコン、ぶなしめじを加えてさらに炒める。
2 水を加え、沸騰したらあくを取り、弱火で5分程煮込む。
3 いったん火を止め、「ハウス パーモントフレーク」を振り入れてよく混ぜ溶かし、再び弱火でとろみがつくまで軽く煮込む。
4 レモン汁を混ぜながら加え、生クリームも加えて味をなじませる。

ふわふわ食感スフレオムライス デミカレーのスフレオムライス



使用製品



1kg GABAN®
カレーフレーク
深いコクとしっとりとした
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 ……100g
ハウス 1kg洋食倶楽部ワイン香るデミグラスソース… 75g
牛肉 (こま切れ) ……180g
玉ねぎ (スライス) ……100g
マッシュルーム (生・スライス) …… 50g
GABAN®クロープス パウダー …… 適量
GABAN®ブラックペッパー パウダー …… 適量
水 ……500g
サラダ油 …… 10g

カレーの作り方

1 鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒める。マッシュルーム、牛肉を加えてさらに炒める。
2 水を加え、沸騰したらあくを取り、弱火で5分程煮込む。
3 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す。
4 さらに「ハウス ワイン香るデミグラスソース」を加え、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 仕上げにクロープス、ブラックペッパーを加えてひと煮立ちさせる。

★カレーピラフもパーモントフレークで作れます。レシピはお問い合わせください。★

ランチに
おすすめ!

昔ながらの洋食店 さまへご提案

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

見た目華やかサラダランチメニュー



チーズオムキーマサラダ

器に野菜、チーズオムレツ、キーマカレーをのせた、主食としても楽しめるボリューム満点のサラダ。スパイスを感じるすっきりとした味わいのキーマカレーなので、ヘルシー志向の方におすすめ。

【おすすめ製品】

1kg 生野菜と食べるベジキーマカレー

すっきりとした味わいで、温めなくてもおいしく、素材にのる適度なとろみ特徴のキーマカレー



洋食店ならではのメニューをちょっとリッチな味わいに

濃厚デミグラスのオムハヤシ

炒めた玉ねぎ、牛肉などの材料と「ハウス 洋食倶楽部フォン仕立て濃厚デミグラスソース」を煮込んでとろみを調節するだけで、洋食店ならではの本格的なハヤシソースができます。

【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



昔ながらのたまごサンドをピリ辛にアレンジ



黒胡椒たまごサンド

マヨネーズに約30%の「ハウス 超スパイス調味料 黒胡椒ペースト」を加えて作った特製黒胡椒マヨネーズとゆで卵を合わせた、ピリッとした辛さが食欲をそそる大人のたまごサンド。やみつきになるおいしさ!

【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。