

Minced Meat

ひき肉

★メイン具材
☆おすすめトッピング

◀Point/
ひき肉の旨みとたけのこの食感がマッチ！

〔材料〕
GABAN® 四川麻辣シーズニング…24g
★豚ひき肉…120g
玉ねぎ（みじん切り）…60g
たけのこ水煮（みじん切り）…30g
サラダ油…18g
☆GABAN® 糸切り唐辛子

〔作り方〕
①フライパンにサラダ油を熱し、玉ねぎを炒める。豚ひき肉を加えよく炒め、たけのこも加えて炒める。
②一度火を止めて四川麻辣シーズニングを入れて、再び炒めながらよくなじませる。
③ご飯に②を入れ全体を混ぜ合わせて皿に盛り、お好みでトッピングを盛りつける。



四川担々風ごはん
新感覚！ひき肉の旨みたっぷり！

GABAN®

メニューシーズニングで作る彩りごはん

More Details →



GABAN® Seasoning Line Up



シーズニングで叶える 4 つのイイコト

- 01 簡単オペレーションで仕込み時間と手間削減！
- 02 誰が作っても安定した味を実現！
- 03 いつもの定番素材でバリエーションを増やせる！
- 04 プロ仕様の本格的な味でお客様の心をつかむ！

賞味期間はすべて1年

| | | | |
|---|---------------------------------------|---------------------------|--|
| | GABAN® ケイジャンシーズニング | 100g 袋 × 10 1kg 袋 × 10 | JAN コード：4971985040519 JAN コード：4971985040540 |
| 【ケイジャンチキン】 肉に対し、5%相当を倍量の水に溶いて 15 分漬けこみ、230℃で約 12 分焼く。 | | | |
| | GABAN® ハーブチキンシーズニング | 100g 袋 × 10 1kg 袋 × 10 | JAN コード：4971985040717 JAN コード：4971985040748 |
| 【ハーブチキン】 鶏肉に対し、4%相当を倍量の水に溶いて 30 分漬けこみ、230℃で約 12 分焼く。 | | | |
| | GABAN® タンドリーチキンシーズニング | 100g 袋 × 10 1kg 袋 × 10 | JAN コード：4971985041172 JAN コード：4971985041141 |
| 【タンドリーチキン】 鶏肉に対し、4.5%相当を 2.2 倍の水に溶いて 15 分漬けこみ、230℃で約 12 分焼く。 | | | |
| | GABAN® ナシゴレン (インドネシア炒飯) シーズニング | 100g 袋 × 10 | JAN コード：4971985041578 |
| 【ナシゴレン (1人分)】 お好みの具材 40g を炒め、ご飯 200g を加えて混ぜ、本品 10g をまぶして炒める。 | | | |
| | GABAN® 四川麻辣シーズニング | 100g 袋 × 10 | JAN コード：4971985040977 |
| 【麻婆豆腐 (4人分)】 ひき肉 100g、豆腐 1 丁、ねぎを炒め、本品 32g を 4 倍の水で溶いて加え、軽く煮る。 | | | |

メニューシーズニングで
プロの味！
5 種類の彩りごはん

共通メイン具材でバリエーションと
大量調理を叶える付加価値メニュー



GABAN®
Solution for Professional

ハウスギャバン株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川2-31-1 八丁堀トーセイビル
東日本営業部 03(3537)3015
西日本営業部 06(6389)5530



シーズニングページはこちらから！
<https://www.housegaban.com/products/seasoning.php>

2023年7月現在 SH

食材高騰の今だからこそ！

ごはんでビュッフェメニューをバリューアップ

3ステップで簡単調理 具材を炒めて炊いたごはんに混ぜるだけ！

Step 1

炒める

具材+シーズニング

シーフード
チキン
野菜など

Step 2

混ぜる

"ごはん" に合わせる

Step 3

トッピング

お好みの具材を乗せる

シーズニング × ごはんがおすすめの理由 A Point

- ✓ 米類価格の安定 2020年比 **7%DOWN** ↓ 消費者物価指数 (2022年度) 全国平均を加工し掲載
出典：政府統計の総合窓口 (e-Stat) (<https://www.e-stat.go.jp/>)
- ✓ 大量&スピード調理 「Step 1 炒める」まで作っておけば補充も楽ちん！
- ✓ お店にある食材でOK 鶏肉、冷凍シーフード、ひき肉がメイン！
- ✓ ひと手間で価値アップ "ごはん" が "世界の料理メニュー" にチェンジする！

Seafood

シーフード

すべて "ごはん" 300g (1合)
に対する具材量

〔材料〕

GABAN® ケイジャンシーズニング…7.5g
★シーフードミックス…150g
玉ねぎ (みじん切り) …60g
赤パプリカ (5mm角) …30g
GABAN® レーズン…15g
トマトピューレ…15g
サラダ油…18g
☆海老のソテー (シーズニング 1%添加)

〔作り方〕

- ①フライパンにサラダ油を熱して玉ねぎを炒め、シーフードミックスも加え炒める。
- ②パプリカ、レーズンを加えて炒め、続けてトマトピューレも加えて炒める。
- ③一度火を止めケイジャンシーズニングを入れ、再び炒めながらよくなじませる。
- ④ご飯に③を入れ全体を混ぜ合わせて皿に盛り、お好みでトッピングを盛りつける。

Point!

トマトピューレとレーズンでコクと甘みをプラス！

★メイン具材
☆おすすめトッピング



ジャンバラヤ

魚介の旨みとスパイシーなトマト味がマッチした定番ごはん

〔材料〕

GABAN® ナシゴレン (インドネシア炒飯) シーズニング…18g
★シーフードミックス…150g
赤・黄パプリカ (5mm角) …各 30g
コーン…24g
GABAN® トーステッドオニオン…4.5g
ナンプラー…6g
サラダ油…18g
☆海老のソテー (シーズニング 1%添加)

Point!

ナンプラーでアジア風の香りと旨味を加えてコーンで彩りよく！

ナシゴレン風アジアライス

ナンプラー香るピリ辛大人味



Chicken

チキン

〔材料〕

GABAN® タンドリーチキンシーズニング…7.5g
GABAN® カルダモンパウダー…1g
★鶏もも肉 (角切り) …60g
玉ねぎ (みじん切り) …30g
赤・黄パプリカ (5mm角) …各 15g
サラダ油…15g
☆タンドリーチキン (シーズニング 4.5%添加)

〔作り方〕

- ①フライパンにサラダ油を熱して鶏肉を炒め、続けて玉ねぎ、パプリカを加えて炒める。
- ②一度火を止めタンドリーチキンシーズニング、カルダモンパウダーを加え、再び炒めながらよくなじませる。
- ③ご飯に②を入れ全体を混ぜ合わせて皿に盛り、お好みでトッピングを盛りつける。

Point!

カルダモンパウダーでさわやかなインド風味に！

★メイン具材
☆おすすめトッピング



ビリヤニ風インドライス

流行のビリヤニを再現！甘みと粘りのある国産米で食べやすく！

〔材料〕

GABAN® ハーブチキンシーズニング…9g
★鶏もも肉 (角切り) …60g
玉ねぎ (みじん切り) …30g
赤・黄パプリカ (5mm角) …各 15g
バター (食塩不使用) …10g
白ワイン…10g
☆ハーブチキン (シーズニング 4%添加)

Point!

バターと白ワインで香り高く仕上げ、シーズニングを変えれば洋風に！

ハーブ香るバターライス

お子様にもぴったりのチキンピラフ風

※写真は調理イメージです

