

だし汁とめんつゆでわるだけ、
簡単においしのカレーうどんができます。

うどん屋さんへの提案

GABAN®カレーフレークで作る カレーうどん

1食約320mlのカレーソース

GABAN®カレーフレーク……40g
だし汁(かつおだし)……300ml
めんつゆ(2倍濃縮)……20ml
◆だし汁(目安)◆
水……300ml
かつおだしの素……1.5g

ユーザー参考価格 69.5円



簡単、手間がかからず、
レトルトソースよりコスト感良

プラスでアレンジ

クリーミー

牛乳……25ml
バター……5g

スパイシー

特製カレーパウダー……1g
一味唐辛子……0.3g

甘辛

特製カレーパウダー……1g
特製一味……0.3g
みりん……3g
黒糖……10g

GABAN®カレーフレークがうどんだしに合う理由

～味作り～

- ◆しっかりとしたスパイス感と深いコクはあるが余計な風味が少ないため、お店のだしの味を引き立てます。
- ◆原材料にかつおだしを使用しているので、だしとの馴染みが良いです。
- ◆洋素材との相性も良いので、牛乳やバターなど、洋の素材をプラスしても違和感なく溶け込みます。

～時間短縮～

- ◆溶けやすいカレーフレークなので、だしと合わせるのに時間がかかりません。
- ◆当社取扱いのカレーフレークの中では、塩味が強いほうではないがコクが強いので、カレーフレークだけでしっかりとしたコクと適度な粘性がつき、かたくり粉でとろみをつける時間がかかりません。

品名	1kg GABAN®カレーフレーク
容量	1kg
入数	10
賞味期間	2年
原材料名	小麦粉(国内製造)、豚脂、カレーパウダー、砂糖、食塩、乳糖、脱脂粉乳、ローストオニオンパウダー、粉末ソース、ポークエキス、玉ねぎ加工品、調味油、ココナッツミルクパウダー、ビーフエキス、ぶどう糖、オニオンパウダー、香辛料、ココアパウダー、ソテーオニオン、ももチャツネ、フォン・ド・ボー調味料(フォン・ド・ボー、ビーフエキス、食塩、小麦粉ルウ、トマトペースト、砂糖、野菜エキス、調味油)、小麦発酵調味料、かつお風味調味料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・豚肉・ももを含む)



プラス1ペーストで
付加価値UP

ボトル入りだからオペレーションも簡単！
オペレーションを大きく変えることなく、
一工程増やすだけで、味に変化がきます

いつもの
メニューも
簡単チェンジ

うどん・そばにプラス



ピリッと黒胡椒

かまたまうどん



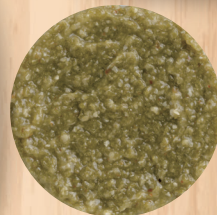
超スパイス調味料

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のおいしさ

シビレの山椒

天ぷらうどん



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シビレ

品名	95g 黒胡椒ペースト
容量	95g
入数	5×4
賞味期間	1年
原材料名	植物油脂(国内製造)、デキストリン、黒胡椒、ごまペースト、オニオンパウダー、ごま、食塩、牛脂豚脂混合油、ガーリックオイル、なたね加工油脂／調味料(アミノ酸)、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンE)、香料、(一部に ごま・大豆 を含む)

品名	100g 山椒ペーストボトル
容量	100g
入数	5×4
賞味期間	9ヵ月
原材料名	塩蔵実山椒(中国製造)、食塩、醸造酢／甘味料(ソルビトール)、増粘剤(加工デンプン)、酒精、酸化防止剤(ビタミンC、ヤマモモ抽出物)、香料、酸味料

うどんやそばにおすすめ
卓上業務用

一味唐がらし・七味唐がらし



香り立ちがよく、
赤色鮮やか
焙煎窯で仕上げた鮮やかな色合いと柑橘系のようなさわやかな香り

品名	16g 業務用一味唐がらし
容量	16g
入数	10×16
賞味期間	3年
原材料名	唐がらし(中国)



さわやかな辛味と
清涼感
山椒、しょうが、陳皮、の清涼感が引き立つ風味

品名	17g 業務用七味唐がらし
容量	17g
入数	10×16
賞味期間	2年6ヵ月
原材料名	唐がらし(中国)、陳皮、ごま、山椒、けしの実、青のり、しょうが、(一部に ごま を含む)