

スパイスペーストをプラスする
だけでメニューが増える

いつもの
メニューも
簡単チェンジ

鶏肉と
合う!

焼鳥屋さんへの提案



ボトル容器だからオペレーションも簡単! 必要な量を必要な時に使える小ボトル!

ピリッと
やみつきの黒胡椒

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

めごはん
黒胡椒香る
たまごごはん

業務用

シビレが
人気の山椒

超スパイス調味料
山椒ペースト
すり潰した実山椒ならではのさわやかな風味としびれ

めごはん
お茶づけに
山椒香る鶏茶づけ

業務用

写真は全て調理例

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

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)

ランチの
看板メニューを
作りませんか

お店自慢の鳥を味わう
何度でも食べたくなるカレー!

GABAN[®] カレーフレークで作る鳥カレー

GABAN[®]
カレーフレーク
だからこそ!

常備されている鶏肉を活かすことで、食材を無駄なく消費できます。
作りおきができるカレーは、忙しいランチ時に最適なメニューです。

鶏肉を GABAN[®] カレーフレークの **深いコクとしっかりしたスパイス** がおいしく仕上げます。



トッピング
人気のチキンカツを
プラスして
客単価UP



焼肉のたれと合わせた
和風味のカレー



トッピング
一味変を楽しむ
温泉卵をプラスして
マイルドに



あっさりしていてスパイシー
鶏キーマカレー

写真は全て調理例

材料(4皿分)

GABAN カレーフレーク1kg	60g	A	鶏肉(もも・皮つき)	200g
玉ねぎ(スライス)	80g		焼きとりのたれ	15g
おろし生にんにく	6g	B	水	420g
おろししょうが	6g		トマトピューレー	20g
風車カレーパウダー	0.7g		和風だし	3g
一味唐がらし	0.5g		ライス	800g
サラダ油	5g			

作り方

- (A)を混ぜ合わせ、約20分漬け込んでおく。
- 鍋にサラダ油を熱し、弱火で玉ねぎを炒める。
- にんにく、しょうがを加えて炒め、「風車カレーパウダー」、一味唐がらしを加えてよく混ぜる
- ①の鶏肉を加えて炒め、(B)を加えて沸騰したら弱火にし、あくを取りながら煮込む。(約5分)
- いったん火を止め、「GABAN[®] カレーフレーク」を振り入れてよく混ぜ溶かし、弱火でとろみがつくまで煮込む。
- 皿にライスを盛り、⑤のカレーをかける。

常備しているたれに、鶏肉を漬けこみ、
カレーにコクを出した、やや甘口のカレーです。

材料(4皿分)

GABAN カレーフレーク1kg	45g	A	ガルバンゾ(缶詰)	60g
鶏ひき肉	160g		水	350g
玉ねぎ(みじん切り)	160g	B	カットマト(缶詰)	120g
おろし生にんにく	6g		プレーンヨーグルト(無糖)	15g
おろししょうが	6g		(よく混ぜたもの)	3g
風車カレーパウダー	1.5g		和風だし	3g
一味唐がらし	0.8g		GABAN	
サラダ油	20g		ブラックペッパーパウダー	0.5g
			ライス	800g

作り方

- 鍋にサラダ油を熱し、弱火で玉ねぎを炒める。
- にんにく、しょうがを加えて炒め、「風車カレーパウダー」、一味唐がらし、鶏ひき肉を加えてバラバラになるまで炒める。
- (A)を加え、沸騰したら弱火にし、あくを取りながら煮込む。(約10分)
- いったん火を止め、「GABAN カレーフレーク」を振り入れてよく混ぜ溶かし、弱火でとろみがつくまで煮込む。
- 皿にライスを盛り、④のカレーをかける。

こだわりの鶏肉で作る、専門店ならではのキーマカレー。
あっさりしたスパイシーな味わいがクセになります。

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)



辛味
順位 1 2 3 4 5

