

Recipe

手軽なアレンジで、ひとつのフレークから2種類のカレーに！



マスタードシュリンプカレー

材料【5皿分】
1kg パーモントフレーク …………… 75g
玉ねぎ(スライス) …………… 100g
GABAN® 粒入マスタード …………… 50g
AYAM ココナッツミルク …………… 250g
GABAN® ナシゴレン(インドネシア炒飯)シーズニング …… 8g
水 …………… 450g
サラダ油 …………… 15g

むきえび(大) …………… 300g
しとう(小口切り) …………… 5本
白ワイン …………… 30g
サラダ油 …………… 15g

作り方

- 鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒める。
- 「粒入マスタード」を加えてさらに炒める。
- 「ココナッツミルク」を加えて軽く煮立て、水を加えて沸騰後、いったん火を止める。
- 「パーモントフレーク」、「ナシゴレン(インドネシア炒飯)シーズニング」を振り入れてよく混ぜ溶かす。
- 再び弱火でとろみがつくまで軽く煮込む(煮詰まったら、水を加えて調節する)。
- 別のフライパンにサラダ油を熱し、むきえびとしとうをさっと炒め、白ワインを振って煮絡める。
- 「5」の鍋に「6」を加えて味をなじませる。



ジャックチキンカレー

材料【5皿分】
1kg パーモントフレーク …………… 75g
玉ねぎ(スライス) …………… 75g
GABAN® チリパウダー …………… 4g
GABAN® マンゴチャツネ …………… 15g
トマトピューレ …………… 50g
水 …………… 450g
サラダ油 …………… 15g

「鶏肉(もも) …………… 5枚(750g)
A | GABAN® ジャックチキンシーズニング …… 37.5g
水(漬け込み用) …………… 75g
プレーンヨーグルト(無糖) …………… 75g
GABAN® チリパウダー(仕上げ用) …………… 適量

作り方

- 鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒める。
- 「チリパウダー」を加えてさらに炒める。
- 「マンゴチャツネ」トマトピューレを加えて全体になじませる。
- 水を加えて沸騰後、いったん火を止め、「パーモントフレーク」を振り入れてよく混ぜ溶かす。
- 再び弱火でとろみがつくまで軽く煮込む(煮詰まったら、水を加えて調節する)。
- ボウルに「A」を入れてよくなじませ、15分ほど置き、予熱したオーブンで焼く(230℃・12分)。
- 盛りつけ時に、プレーンヨーグルトと「チリパウダー」をかける。



ポークビンダルウカレー

材料【5皿分】
1kg ジャワフレーク …………… 50g
豚肉(肩ロース・大きめ一口大) …………… 500g
GABAN® ビンダルウペースト® …………… 35g
GABAN® 炒め玉ねぎ …………… 15g
GABAN® フルーツチャツネ …………… 15g
カットトマト缶詰 …………… 200g
水 …………… 300g
サラダ油 …………… 40g

作り方

- 鍋にサラダ油を熱し、豚肉を焼き目がつくように炒める。
- 「ビンダルウペースト®」を加えてさらに炒める。
- 「炒め玉ねぎ」、「フルーツチャツネ」、トマト缶を加えて全体になじませながら軽く煮る。
- 水を加えて沸騰後、弱火で10分ほど煮込む(肉に火が通ればよい)。
- いったん火を止め、「ジャワフレーク」を振り入れてよく混ぜ溶かす。
- 再び弱火でとろみがつくまで軽く煮込む。



欧風ペッパービーフカレー

材料【5皿分】
1kg ジャワフレーク …………… 75g
1kg 洋食倶楽部 フォン仕立て濃厚デミグラスソース …… 75g
GABAN® 炒め玉ねぎ …………… 20g
GABAN® フルーツチャツネ …………… 5g
GABAN® ガラムマサラ …………… 5g
水 …………… 600g
生クリーム …………… 10g

牛肉(ステーキ用) …………… 5枚(550g)
塩 …………… 適量
GABAN® ブラックペッパーグラウンド …………… 適量
GABAN® ブラックペッパーホール …………… 適量

作り方

- 鍋に「炒め玉ねぎ」、「フルーツチャツネ」、水を入れて、よくほぐしながら煮立てる。
- いったん火を止め、「ジャワフレーク」を振り入れてよく混ぜ溶かす。
- 「洋食倶楽部 フォン仕立て濃厚デミグラスソース」を加えてよく混ぜる。
- 再び弱火でとろみがつくまで軽く煮込み、仕上げに生クリーム、「ガラムマサラ®」を加えて味をなじませる。
- 牛肉に塩、「ブラックペッパーグラウンド」を振り、お好みの加減で焼く。
- 盛りつけ時に、「ブラックペッパーホール」を砕いて散らす。

※材料・作り方はカレーのみ記載しています。レシピ詳細はお問い合わせください。



1kg パーモントフレーク

りんごペーストとはちみつ等で仕上げた深みのあるマイルドな味わい



1kg ジャワフレーク

スパイシーなカレーパウダーと小麦粉をじっくり炒めた香ばしい味わい



1kg 洋食倶楽部
フォン仕立て濃厚デミグラスソース

2種類のフォンにブラウンウのkokと野菜の旨みを加えた味わい深く濃厚なおいしさ



GABAN®
ジャックチキンシーズニング 100g袋

オールスパイスの独特な香りとしモク香が特長で、鶏肉はもちろん豚肉、魚などにも



GABAN®
ナシゴレン(インドネシア炒飯)
シーズニング 100g袋

海老の香味と唐辛子、胡椒がスパイシーな味わいの「ナシゴレン」が手軽に



GABAN®
ブラックペッパーグラウンド 100g缶

複数の産地のペッパーをバランスよく配合したハイクオリティなペッパー



GABAN®
ブラックペッパーホール 100g袋

さわやかな芳香と辛みで、食材やジャンルを問わずにあらゆる料理に使用できる
ホールスパイスはミル入りもご紹介します。



GABAN®
チリパウダー 90g缶

メキシコ・アメリカ料理に最適な唐辛子、クミン、オレガノ、ガーリックに塩を加えたスパイス



GABAN®
ガラムマサラ® 80g缶

カレーの仕上げに使用することでより本格的な風味に仕上がるインドのミックススパイス



GABAN®
粒入マスタード 415g

粒を残してビネガーや白ワインで風味付けた酸味とほろ苦さが特長のマスタード



GABAN®
フルーツチャツネ 400g瓶

マンゴ、パイナップル、バナナをじっくり煮込みフルーツ本来の甘さを引き出したチャツネ



GABAN®
マンゴチャツネ 400g瓶

マンゴをじっくり煮込み、果肉を適度に残した甘みと酸味のバランスの良いチャツネ



GABAN®
ビンダルウペースト® 330g瓶

唐辛子、クミンなどのスパイスと酢をブレンドしたkokのある辛くて酸っぱい調味料



GABAN®
炒め玉ねぎ 300g袋

国産玉ねぎの重量を約15%になるまでじっくり炒め、甘みと旨みが凝縮した味が特長



AYAM
ココナッツミルク 400ml缶

素材をさらにおいしくする、深いkokと豊かな風味のココナッツミルク



—カレーで驚きと感動を—

※他の容量もご紹介します。



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



商品情報、レシピはこちらから!

<https://www.housegaban.com>

手軽にアレンジして作る2種の

あいがけ
Aigake
おいしさ無限大

スパイシー
カレー

Curry



ポークビンダルウカレー×欧風ペッパービーフカレー



マスタードシュリンプカレー×ジャックチキンカレー

2種類の味を作って
価値上がる一皿(あいがけカレー)に!
ひとつのカレーフレークを多彩なカレーにアレンジ!



GABAN®
スパイス



GABAN®
スパイス

写真は調理例です

あいがけ *Aigake* スパイシーカレー



ひとつのカレーフレークで

手軽に2種類のカレーを

マスタードシュリンプカレー

House バーモントフレーク × GABAN 粒入マスタード

酸味とほろ苦さが特徴の粒入マスタードと濃厚なココナッツミルクを合わせて南インド風にアレンジ!マイルドでほどよい辛みの絶妙なバランスを味わう



ポークビンダルウカレー

House ジャワフレーク × GABAN ビンダルウペースト

辛みと酸味が刺激的なビンダルウペーストを合わせて西インド風にアレンジ!スパイシーで個性的な味わいがやみつきに



ジャークチキンカレー

House バーモントフレーク × GABAN チリパウダー

複雑な香味と辛みのチリパウダーを合わせて刺激的なソースにアレンジ!スモーキーな香りのジャークチキンにたっぷりからめてカリビアン風を楽しむ



欧風ペッパービーフカレー

House ジャワフレーク × GABAN ガラムマサラ

デミグラスソースとガラムマサラを合わせて欧風カレーにアレンジ!ブラックペッパーをきかせたステーキでプチ贅沢を堪能



写真は調理例です