Recipe

ひと工夫で「濃厚」&「スパイシー」なカレーに!

バターチキンカレー

材料【5皿分】

	1kg バーモントフレーク	75g
A	鶏肉(もも・一口大)	500g
A	GABAN® タンドリーチキンシーズニング	25g
A	水	30g
	玉ねぎ(スライス)	150g
	トマトピューレ	50g
	水	400g
	生クリーム	100g
	バター(食塩不使用)	25g
	サラダ油	40g

作り方

1 ボウルに「**A**」を入れ、よくもみ込んで30分以上おく。
2 鍋にサラダ油を熱し、**1**を焦がさないように炒める。
3 全体に焼き色がついたら、玉ねぎを加えてさらに炒める。
4 トマトピューレ、水を加え、沸騰後弱火にして10分程煮込む。
5 いったん火を止め、「バーモントフレーク」を振り入れてよく混ぜ溶かし、とろみがつくまで弱火で軽く煮込む(煮詰まったら水を加えて調節する)。
6 仕上げに生クリームとバターを加えて味をなじませる。

レモンクリームチキンカレー

材料【5皿分】

1kg バーモントフレーク	75g
GABAN® セビーチェシーズニング	7.5g
鶏肉(もも・一口大)	500g
玉ねぎ(スライス)	150g
水	400g
AYAM ココナッツミルク	150g
サラダ油	30g
レモン(スライス)	適量

作り方

1 鍋にサラダ油を熱し、鶏肉を炒める。
2 全体に軽く焼き色がついたら、玉ねぎを加えてさらに炒める。
3 「AYAM ココナッツミルク」、水を加え、沸騰後弱火にして10分程煮込む。
4 いったん火を止め、「バーモントフレーク」、「GABAN® セビーチェシーズニング」を振り入れてよく混ぜ溶かし、とろみがつくまで弱火で軽く煮込む(煮詰まったら水を加えて調節する)。
5 盛りつけ時に、レモンを添える。

ペッパーキーマカレー

材料【5皿分】

1kg ジャワフレーク	75g
玉ねぎ(みじん切り)	200g
牛豚ひき肉	500g
GABAN® 荒挽きステーキシーズニング	3g
水	450g
サラダ油	15g
GABAN® ブラックペッパーグラウンド	4g
GABAN® ガラムマサラ®	2g
GABAN® ブラックペッパーホール	適量

作り方

1 鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎを5分程炒める。
2 牛豚ひき肉を加え、「GABAN® 荒挽きステーキシーズニング」を加えてさらに炒める。
3 水を加え、沸騰後弱火にして10分程煮込む。
4 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し、とろみがつくまで弱火で煮込む(煮詰まったら水を加えて調節する)。
5 仕上げに、「GABAN® ブラックペッパーグラウンド」と「GABAN® ガラムマサラ®」を加えてよく混ぜ合わせる。
6 盛りつけ時に、「GABAN® ブラックペッパーホール」を砕いて散らす。

麻辣キーマカレー

材料【5皿分】

1kg ジャワフレーク	50g
玉ねぎ(みじん切り)	300g
豚ひき肉	500g
GABAN® 四川麻辣シーズニング	40g
水	80g
サラダ油	30g
GABAN® 四川赤山椒ホール	適量

作り方

1 鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎを5分程炒める。
2 豚ひき肉を加え、「GABAN® 四川麻辣シーズニング」を加えてさらに炒める。
3 「ジャワフレーク」を振り入れ、全体にまんべんなくなじむように混ぜながら炒める。途中、水を加えて炒める。
4 盛りつけ時に、「GABAN® 四川赤山椒ホール」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。

■カレーについて、投稿出現率が高い味の「定番」キーワードは「辛い」「旨味」「スパイシー」、
直近1年間の投稿者数の伸びが高い味の「トレンド」キーワードは「濃厚」「辛味」です。

関連語	辛い	旨味	スパイシー	甘い	コク	まろやか	甘み	酸味	濃厚	辛味
順　位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
出現率	37.7%	17.5%	16.6%	11.0%	10.8%	10.1%	8.9%	8.6%	7.2%	5.6%
前年比	87%	85%	84%	102%	106%	110%	102%	96%	122%	164%

出典:(株)SARAH「FoodDataBank」期間(2019/11～2022/10) 分析キーワード(カレー) 抽出(味)

品名	容量／入数	賞味期限
1kg バーモントフレーク	1kg／20	1年6ヵ月
1kg ジャワフレーク	1kg／20	1年6ヵ月

品　名	容量／入数	賞味期限	JANコード
GABAN® タンドリーチキンシーズニング 100g袋	100g®／10	1年	4971985041172
GABAN® セビーチェシーズニング 100g袋	100g／10	1年	4971985042872
GABAN® 荒挽きステーキシーズニング 100g缶	100g／6	2年	4971985044456
GABAN® ガラムマサラ® 80g缶	80g®／6	2年	4971985037403
GABAN® ブラックペッパーグラウンド 100g缶	100g®／24	2年	4971985002104
GABAN® ブラックペッパーホール 100g袋	100g®／10	2年	4971985002074
GABAN® 四川麻辣シーズニング 100g袋	100g／10	1年	4971985040977
GABAN® 四川赤山椒ホール 100g袋	100g®／10	1年	4971985038370
AYAM ココナッツミルク 400ml缶	400ml／12	3年	9311627603880

※他の容量もございます。ホールスパイスはミル入りもございます。

GABAN Solution for Professional House

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

2023年4月現在 I

GABAN Solution for Professional House

カレーフレークと
シーズニングスパイスで作る Curry

魅惑の濃厚スパイシーカレー

バーモントフレーク・ジャワフレークに
GABAN®のシーズニングスパイスを加えてアレンジ!
多彩なカレーメニューを手軽に提供できます。

House　カレーフレーク

バーモントフレーク
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

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

＋

GABAN®　シーズニングスパイス

GABAN® タンドリーチキンシーズニング
本場のインド料理店の味を再現したスパイシーでスモーキーな香りが特徴

GABAN® セビーチェシーズニング
柑橘系の爽やかな酸味とパクチーの香りが特徴のセビーチェ用

GABAN® 四川麻辣シーズニング
あらびきの花椒と唐辛子に豆鼓を加えたコクが特徴の麻婆ソース用

GABAN® 荒挽きステーキシーズニング
荒挽きのブラックペッパーと食塩等で、ステーキ、ソテーの味わいを高める

GABAN® ガラムマサラ®
カレーの仕上げに風味を高める、インド料理に使われるミックススパイス

GABAN® ブラックペッパーグラウンド
異なる粒度のペッパーをバランスよく配合したハイクオリティーなペッパー

GABAN® 四川赤山椒ホール
四川省産の花椒で、独特の舌がしびれる強い辛みと香りが特徴

AYAM ココナッツミルク
素材をさらにおいしくする、深いコクと豊かな風味のココナッツミルク

ひと工夫で「濃厚」&「スパイシー」なカレーに!

魅惑の濃厚スパイシーカレー

House カレーフレーク × GABAN® シーズニングスパイス

スパイシー
SPICY

人気メニュー

Butter Chicken Curry
バターチキンカレー

深みのあるマイルドなカレーが、
シーズニングスパイスを
加えることで
本格インドカレーへシフトチェンジ!
トマトピューレと乳製品を加えて
人気のバターチキンカレーに

GABAN® タンドリーチキンシーズニング

ソース由来のクリーミーなコク

Pepper Keema Curry
ペッパーキーマカレー

さわやかな香り、
刺激的な辛さのペッパーと
複雑な香りのガラムマサラ®の
相乗効果で肉肉しいおいしさが
さらにアップ!
ペッパーの粒状感が
風味のアクセントに

GABAN® ブラックペッパーグラウンド

GABAN® ガラムマサラ®

GABAN® 荒挽きステーキシーズニング

具材由来の肉の旨み

NEWトレンド

Lemon Cream Chicken Curry
レモンクリームチキンカレー

柑橘系のさわやかな酸味と
深みのあるマイルドな
カレーのコラボレーション
ココナッツミルクのコクと
まろやかさで
バランスよくまとめます

AYAM ココナッツミルク

GABAN® セビーチェシーズニング

Mala Keema Curry
麻辣キーマカレー

豚肉の旨みが引き立つ
焙煎感のあるカレーに
花椒と唐辛子の
しびれるような辛味がマッチ

GABAN® 四川赤山椒ホール

GABAN® 四川麻辣シーズニング