



どっちを食べる？どっちも食べる？！

# 今年の夏カレー&スパイス

カレーとスパイスを  
組み合わせた  
HOTな刺激の  
スパイシーメニュー

温めなくても  
おいしいカレーやソースに  
スパイスを合わせた  
さわやかメニュー



# VS

#SPICY  
#しびれる辛さ  
#汗が止まらない?!

#さっぱり  
#さわやか  
#すっきりとした味わい

2024年夏、ハウスギャバンから「外食ならではの」夏メニューのご提案





# 夏カレー&スパイス HOT vs COOL



唐辛子と四川赤山椒のダブル赤の刺激!

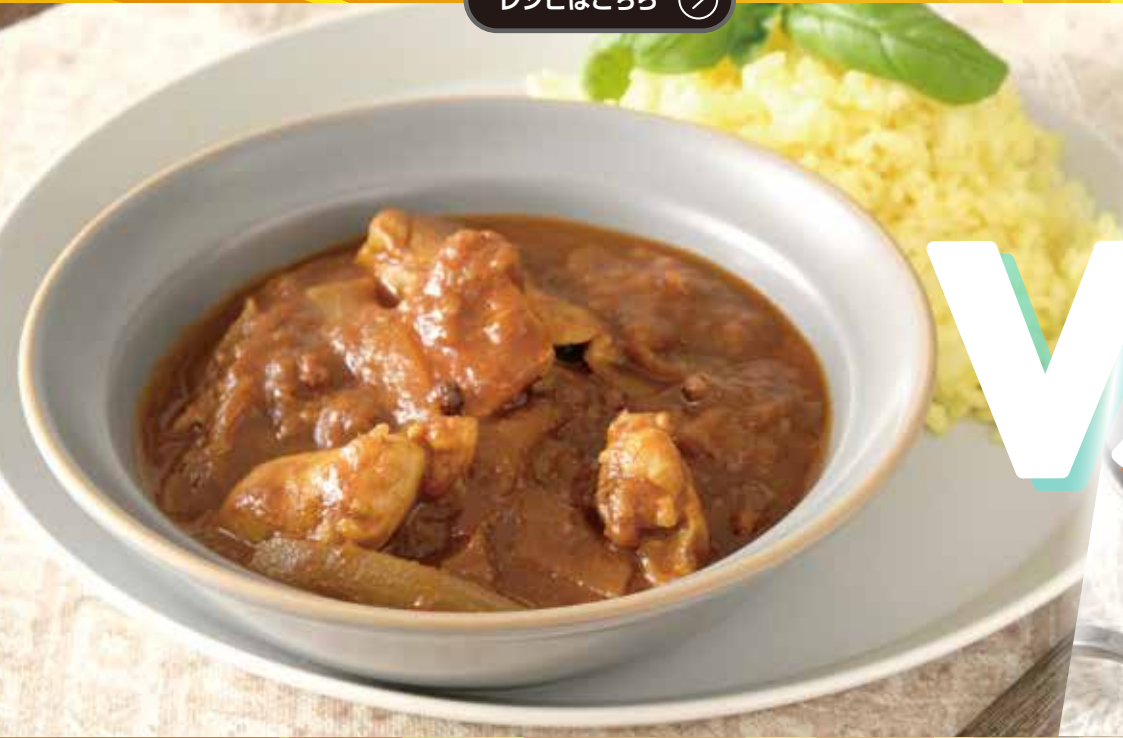
## 赤い刺激のトマトチキンカレー

レシピはこちら >

混ぜて食べる! 冷やしてさっぱり辛口スープ&スパイスミート

## スパイスミート~Coolアラビータスープ~

レシピはこちら >



# VS



POINT

- 唐辛子の辛さが特徴の南印度風カレーソースに、「四川赤山椒」のしびれる刺激と香りを合わせたチキンカレーです。



使用商品

南印度風カレーソース

×

GABAN® 四川赤山椒ホール

POINT

- スパイスの香りが特徴のスパイスミートとアラビータスープ、バスマティライスを合わせた、映え盛りスパイスメニューです。
- 唐辛子の辛さが特徴のアラビータソースに、かつおだしを合わせることでスパイスミートに合うスープに仕上げています。冷やしてよりおいしく!



使用商品

アラビータ

×

GABAN® クミンホール  
GABAN® ガラムマサラ

メニューは調理例



# 夏カレー&スパイス HOT vs COOL



#2タイプのキーマ

赤(カエンペッパー)と黒(ブラックペッパー)のHOTな刺激!

## HOTなペッパーキーマカレー

レシピはこちら >



肉不使用!デュカスパイスと夏の薬味で清涼感アップ!

## 香味野菜と食べるキーマカレー

レシピはこちら >



# VS

POINT

- ひき肉のジューシーな旨みに、「ブラックペッパー」の刺激と香味野菜の香りがやみつきに!「カエンペッパー」がホールで入ることで、後から辛さが追いかけてきます!
- 辛さを強めたい場合は、「カエンペッパー」と「ブラックペッパー」の量をお好みで調整して下さい。

使用商品

香りカレーソース焙煎スパイス印度風  
×  
GABAN® ブラックペッパー荒挽  
GABAN® カエンペッパーホール  
GABAN® クミンホール



POINT

- すっきりとした味わいとスパイスの風味が特徴の肉不使用のキーマカレーです。3種類の薬味をたっぷりトッピングして、さわやかな味わいに。
- 仕上げに「デュカスパイス」を振ることで香ばしい香りと食感がプラスされ、味の変化も楽しめます。

使用商品

生野菜と食べるベジキーマカレー  
×  
GABAN® デュカスパイス

