



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!

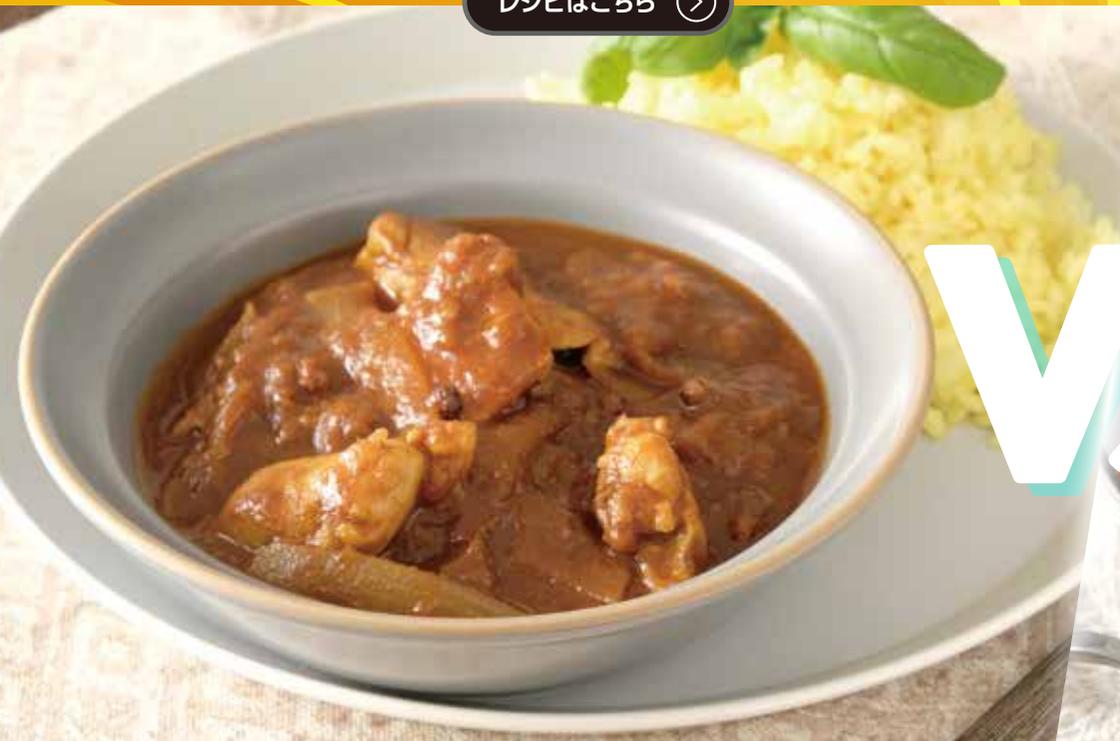
赤い刺激のトマトチキンカレー

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

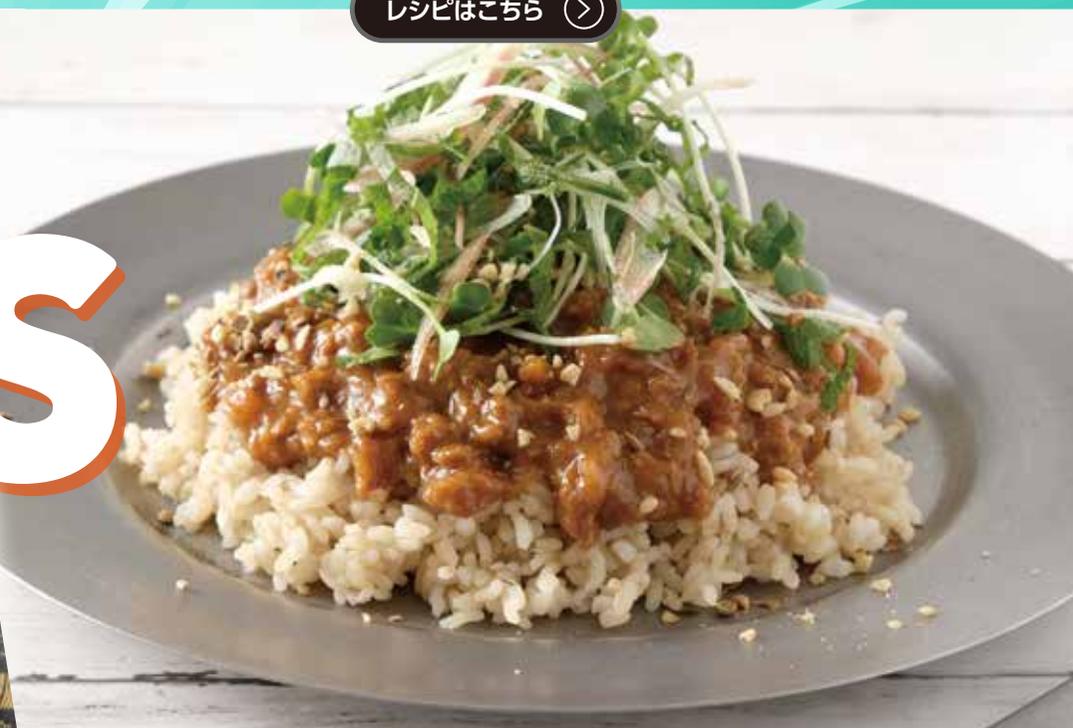
レシピはこちら >



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

