

好評発売中! シェフの声から誕生した
GABAN[®] カレーフレークで実現!



コストを下げて、

レトルトカレーの価値向上

レトルトカレーは
このままでもおいしいけれど…
もっと手作り感が欲しい



リーズナブルなレトルトカレーを
もっと本格的なカレーにしたい



余韻を感じる深いコクと、
しっかりとしたスパイスの香り

の GABAN[®] カレーフレーク だからこそ解決!



さらに
おいしく



コクとスパイス感
アップ



手間とコストの
削減

レトルトカレーに GABAN[®] カレーフレークをプラスするだけの
簡単オペレーションでコクとスパイス感を底上げ!

簡便ポイント!

誰が作っても、味ブレしない

簡便ポイント!

調味料などの用意は不要

GABAN® カレーフレークでコクとスパイス感アップ

コストダウンも
はかれます

具材入りレトルトカレーにプラス!

便利な具材入りレトルトカレーに
コクとスパイス感が加わり、手作り風カレーに



例 3kg カリー厨房 オニオンリッチカレー (中辛) の場合

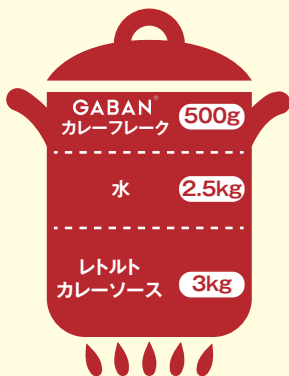
例 玉ねぎの粒状感がある
オニオンリッチカレー + GABAN®
カレーフレーク

コスト

マイナス
約20%*

具材のないレトルトカレーソースにプラス!

リーズナブルなレトルトカレーソースが
調味料を加えなくても、本格風カレーに



例 3kg 徳用カレーソースの場合

例 リーズナブルでベーシックな
徳用カレーソース + GABAN®
カレーフレーク

コスト

マイナス
約10%*

*コストダウンの比率はレトルトカレーのみを使用した場合と比較し算出しています。使用するレトルト製品により、コストダウンの比率は変わります。



誰でもできる、味ブレしない 簡単オペレーション!

- ① レトルトカレー3kgを温める
- ② ①に水2.5kg、GABAN®カレーフレーク500gの順番に加えて沸騰させる。

作り方は一例になります。使用するレトルトカレーに合わせて、お好みで調整ください。



品名	1kg GABAN® カレーフレーク
容量/入数	1kg (45~50皿分) / 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)



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>